500
БЛЮД
НА ГРИЛЕ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

- Анастасия Красичкова 500 блюд на гриле
- ВВЕДЕНИЕ
- Глава 1. БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ
-
- Глава 2. БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ
-
-
- Глава 3. БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ
-
-
- Глава 4. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ
-
- Глава 5. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
-
-
- Глава 6. БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
- Глава 7. МАРИНАДЫ И СОУСЫ

Анастасия Красичкова 500 блюд на гриле

ВВЕДЕНИЕ

В последнее время блюда, приготовленные на гриле, приобрели большую популярность. И это неудивительно, поскольку подобный способ тепловой обработки позволяет сохранить не только вкус продуктов, но и содержащиеся в них питательные вещества.

Приготовить пищу на гриле довольно несложно, однако нужно помнить о том, что в нем не должно быть открытого огня. Следует дождаться, пока топливо полностью прогорит и образуются угли красноватого цвета, покрытые слоем золы. Решетку гриля рекомендуется смазать маслом, чтобы продукты не пригорали.

На гриле можно приготовить блюда из различных сортов мяса, птицы, дичи, рыбы, морепродуктов и овощей, что делает их доступными для любой семьи.

Разнообразные специи, приправы и пряные травы, широко использующиеся в кулинарии, дают возможность готовить из одних и тех же ингредиентов блюда, отличающиеся друг от друга по вкусу. Маринады и соусы, рецепты которых даны в книге, делают их особенно оригинальными.

Глава 1. БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говядина-гриль с рисом

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1 кг, шпик – 400 г, сало свиное топленое – 100 г, рис – 150 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Вырезку промывают, нарезают порционными кусками и отбивают до толщины 1-1,5 см. Свиной шпик нарезают тонкими полосками.

Куски мяса солят, перчат и оборачивают полосками шпика. Жарят на смазанной топленым салом решетке над раскаленными углями до готовности. Рис промывают, отваривают в соленой воде и откидывают на сито.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, гарнируют рисом и подают к столу.

Говядина с чесночным соусом

Ингредиенты

Говядина – 1 кг, сметана – 250 г, чеснок – 3 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, отбивают, солят и перчат. Жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями с обеих сторон.

Чеснок очищают, измельчают, смешивают со сметаной, мелко нарезанной зеленью укропа и солью. Готовое мясо выкладывают на блюдо, поливают чесночным соусом и подают к столу.

Говядина с яблочным соусом

Ингредиенты

Говядина – 1 кг, яблоки – 500 г, сливки – 200 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец белый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, отбивают, солят и перчат. Жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями с обеих сторон.

Яблоки и лук очищают, нарезают мелкими кубиками и тушат на сковороде в сливочном масле 5 мин. Затем добавляют сливки, солят и готовят при постоянном помешивании еще 5 мин.

Готовую говядину раскладывают по тарелкам, поливают соусом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Говядина, жаренная на решетке с помидорами

Ингредиенты

Говядина – 1 кг, помидоры – 150 г, масло сливочное – 50 г, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками и укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью и перцем. Выдерживают в прохладном месте в течение 2-3 ч.

Затем мясо кладут на смазанную сливочным маслом решетку и жарят над раскаленными углями с обеих сторон до образования золотистой корочки. Помидоры моют, нарезают кружочками и также жарят на решетке.

Готовое мясо и помидоры раскладывают по тарелкам, посыпают измельченной зеленью петрушки и кинзы и подают к столу.

Говядина-гриль с апельсиновым соком и корицей

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 500 г, сок апельсиновый – 100 мл, масло топленое – 30 г, корица и гвоздика молотые – по 5 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками и укладывают в миску, пересыпая солью, корицей и гвоздикой. Заливают апельсиновым соком и маринуют в течение 2-3 ч.

Маринованное мясо жарят на смазанной топленым маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Говяжья вырезка, жаренная на решетке

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 1,5 кг, помидоры – 500 г, лук зеленый – 100 г, масло растительное – 50 мл, зелень кинзы и базилика – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью вырезку промывают, очищают от пленок, солят и перчат, жарят в растительном масле до образования золотистой корочки. Затем заворачивают в фольгу и жарят над раскаленными углями до готовности. Помидоры моют, разрезают пополам и также жарят на решетке.

Готовое мясо нарезают кусками поперек волокон, укладывают на блюдо, гарнируют помидорами, украшают измельченным зеленым луком, веточками кинзы и базилика.

Говядина-гриль «Кавказ»

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 2 кг, лук репчатый – 100 г, уксус винный – 100 мл, зелень петрушки – 50 г, лист лавровый – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, перец душистый по вкусу.

Способ приготовления

Вырезку очищают от пленок и сухожилий, нарезают порционными кусками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают черным молотым перцем, рубленым луком, солью, добавляют винный уксус, лавровый лист и душистый перец. Все перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 12 ч.

Маринованное мясо кладут на смазанную маслом решетку и жарят до полной готовности над раскаленными древесными углями, периодически переворачивая.

Говядина «Техас»

Ингредиенты

Говядина – 500 г, кетчуп для шашлыка – 70 г, початки кукурузные – 8 шт., вино красное – 20 мл, масло растительное – 20 мл, перец стручковый сладкий – 1 шт., зелень укропа и петрушки, листья салата – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешивают вино, половину растительного масла, кетчуп, соль и перец. Мясо нарезают порционными кусками, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в течение 30 мин. После этого замаринованную говядину кладут на смазанную маслом решетку вместе с кукурузными початками. Жарят над раскаленными углями до готовности. Перец моют, удаляют семена и нарезают кольцами.

На дно неглубокой тарелки выкладывают промытые листья салата, на них – готовое мясо и кукурузу. Украшают кольцами перца, измельченной зеленью петрушки и укропа. Подают к столу с кетчупом.

Говядина-гриль в сметане

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 1 кг, сметана – 250 г, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью вырезку очищают от пленок и сухожилий, нарезают порционными кусками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат, добавляют сметану, смешанную с толченым чесноком. Накрывают емкость крышкой и ставят на 3-4 ч в

прохладное место.

По истечении указанного срока достают мясо и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Говядина со шпиком

Ингредиенты

Говядина – 500 г, шпик копченый – 200 г, хлеб ржаной – 200 г, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 50 мл, паста томатная – 50 г, зелень укропа – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Говядину промывают, очищают от пленок и нарезают поперек порционными кусками. Хлеб нарезают ломтиками, шпик – тонкими полосками. Лук очищают и разрезают на 4 части.

Куски мяса солят, перчат, смазывают томатной пастой, оборачивают шпиком, укладывают на смазанную маслом решетку вместе с ломтиками хлеба и луком. Жарят над раскаленными углями до готовности, затем укладывают на блюдо, украшают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Колбаски говяжьи с цуккини

Ингредиенты

Фарш говяжий – 600 г, цуккини – 500 г, бекон – 300 г, лук репчатый – 50 г, масло оливковое – 50 г, масло растительное – 50 г, молоко – 50 мл, перец стручковый сладкий – 1 шт., яйца – 2 шт., булочка из пшеничной муки – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

В говяжий фарш добавляют предварительно размоченную в молоке булочку, мелко нарезанный и пассерованный в оливковом масле репчатый лук, яйца, соль и перец. Из фарша формуют небольшие колбаски и заворачивают их в нарезанный тонкими пластинками бекон.

Цуккини нарезают крупными ломтиками, а сладкий перец – кольцами. На смазанную растительным маслом решетку кладут колбаски, ломтики цуккини и кольца перца. Жарят над раскаленными углями до полной готовности.

Готовое блюдо подают к столу, украсив измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

Мясные шарики с имбирем

Ингредиенты

Фарш говяжий – 500 г, ананасы консервированные – 200 г, сухари панировочные – 100 г, кетчуп – 100 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, имбирь на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления Фарш смешивают с измельченным

репчатым луком, панировочными сухарями, яйцом, имбирем и солью. Формуют шарики средних размеров и слегка обжаривают их на сковороде в растительном масле. Затем перекладывают на решетку и доводят до готовности над раскаленными углями.

Готовые шарики выкладывают на блюдо, поливают кетчупом, украшают кусочками ананаса и подают к столу.

Колбаски из говяжьего фарша с побегами бамбука

Ингредиенты

Фарш говяжий – 500 г, побеги бамбука консервированные – 350 г, чеснок – 2 дольки, сухари панировочные – 70 г, масло растительное – 70 г, соус томатный – 70 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Побеги бамбука измельчают. Половину получившейся массы смешивают с мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

В мясной фарш добавляют толченый чеснок, массу из измельченной зелени, панировочные сухари и яйцо. Все тщательно перемешивают, посыпают солью и перцем, после чего из полученной смеси формуют небольшие колбаски. Жарят их на смазанной маслом решетке над раскаленными углями до готовности, затем подают к столу, полив томатным соусом и посыпав оставшимися измельченными побегами бамбука.

Филе говядины по-французски

Ингредиенты

Филе говядины – 800 г, вино красное – 400 мл, коньяк – 200 мл, лук репчатый – 2 шт., масло топленое – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, лист лавровый – 2 шт., тимьян – 2 веточки, соль, перец белый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волоком порционными кусками, укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют измельченные тимьян и лавровый лист, заливают вином и коньяком и маринуют в течение 5-6 ч. Затем мясо вынимают из маринада, обсушивают салфеткой, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Для приготовления соуса маринад доводят до кипения, добавляют мелко нарезанный и пассерованный в топленом масле лук и готовят на небольшом огне 5 мин. Мясо снимают с решетки, поливают соусом и подают к столу.

Говядина в майонезе

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 1 кг, майонез – 250 г, яйца вареные – 3

шт., чеснок – 2 дольки, салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец черный молотый и перец душистый по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью вырезку очищают от пленок и сухожилий, нарезают порционными кусками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают черным молотым перцем, рубленым чесноком, солью, добавляют майонез и душистый перец. Все перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 6 ч.

Затем мясо кладут на решетку и жарят до полной готовности над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Салат моют, выкладывают на блюдо, на него кладут куски жареного мяса. Украшают нарезанными дольками яйцами, веточками петрушки и подают к столу.

Рулетики из говядины с луковой начинкой

Ингредиенты

Говядина – 400 г, лук репчатый – 2 шт., масло топленое – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками и отбивают. Лук очищают, шинкуют, пассеруют в топленом масле, добавляют соль, перец и мелко нарезанную зелень петрушки (несколько веточек оставляют для украшения). На середину каждого куска мяса кладут луковую начинку, сворачивают рулетом и скалывают зубочисткой. Рулетики жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности, затем выкладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Рулетики из говядины с салом и овощами

Ингредиенты

Говядина – 400 г, сало – 100 г, огурец маринованный – 1 шт., перец болгарский красный – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, горчица – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками, отбивают, солят, перчат и смазывают горчицей. Болгарский перец моют, удаляют семена и нарезают кубиками. Так же нарезают огурец и сало.

На середину каждого куска мяса кладут кубики сала, огурца и болгарского перца, сворачивают в виде рулета и скалывают шпажками. Жарят рулетики на смазанной растительным маслом

решетке над раскаленными углями до готовности. Затем выкладывают на блюдо, посыпают рубленой зеленью петрушки и подают к столу.

Говядина, фаршированная шампиньонами

Ингредиенты

Говядина – 600 г, шампиньоны – 300 г, лук репчатый – 2 шт., сухари панировочные – 2 ст. ложки, масло топленое – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают поперек волокон кусками толщиной 3-4 см, затем в каждом куске с помощью острого ножа делают надрез в виде кармашка.

Грибы промывают, нарезают ломтиками и жарят на топленом масле 10 мин. Затем добавляют мелко нарезанный репчатый лук, готовят еще 5 мин. Смешивают с панировочными сухарями, солят и перчат.

Куски мяса фаршируют приготовленной смесью, скрепляют края зубочистками и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности. Готовое мясо укладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Говядина с карри

Ингредиенты

Говядина – 500 г, масло растительное – 3 ст. ложки, чеснок – 1 долька, карри – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают порционными кусками и отбивают. Растительное масло смешивают с толченым чесноком, карри, солью и перцем. Приготовленной смесью смазывают куски мяса, выдерживают их в течение 2 ч, затем жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Говядину выкладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Говядина в белом вине

Ингредиенты

Говядина – 500 г, вино белое сухое – 200 мл, паста томатная – 100 г, лук репчатый – 1 шт., уксус – 20 мл, лист лавровый – 2 шт., лимон – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец душистый горошком – 5 шт., перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают поперек волокон порционными кусками. На дно эмалированной

емкости насыпают душистый перец, а поверх него – половину измельченного лаврового листа. После этого укладывают сначала слой нарезанного тонкими кольцами репчатого лука, затем слой мяса. Все солят, посыпают молотым перцем. Затем вновь укладывают слой лука и слой мяса и так далее. Последним слоем должен быть луковый. На него кладут оставшийся лавровый лист и заливают продукты смесью томатной пасты и уксуса. Сверху накрывают чистой марлей, кладут гнет и закрывают емкость крышкой. Ставят мясо в холодное место на 12 ч, затем вынимают и перекладывают в другую емкость. В мясо добавляют лимонный сок и сухое белое вино, выдерживают 2 ч.

Маринованное мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности, периодически поливая смесью вина и лимонного сока.

Телятина-гриль в помидорах

Ингредиенты

Телятина – 1,5 кг, помидоры – 500 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, нарезают порционными кусками, кладут в эмалированную емкость, добавляют мелко нарубленный репчатый лук, измельченные помидоры, зелень петрушки и укропа, красный и черный перец, соль и растительное масло. Все тщательно перемешивают и ставят в холодное место на 1-2 ч.

По истечении указанного времени мясо вынимают из соуса и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности. Помидорно-луковую смесь доводят до кипения и варят на небольшом огне 5 мин.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, поливают соусом и подают к столу.

Телятина в белом вине

Ингредиенты

Телятина – 1 кг, вино сухое белое – 500 мл, грибы белые сухие – 50 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, отбивают и складывают в эмалированную емкость. Куски телятины заливают маринадом из вина, смешанного с измельченными в порошок сухими грибами, нарезанным тонкими кольцами луком, солью, красным и черным перцем, и выдерживают в течение 2 ч.

Маринованное мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом. Готовое мясо посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Кебаб из телятины с острым стручковым перцем

Ингредиенты

Телятина – 1 кг, помидоры – 500 г, лук репчатый – 300 г, молоко кислое – 150 мл, масло растительное – 50 г, перец острый стручковый – 2 шт., яйца – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку. Добавляют яйца, нарезанные кубиками помидоры, мелко нарезанный репчатый лук, красный перец, измельченный острый стручковый перец и соль.

Все хорошо перемешивают, формуют кебабы и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Готовый кебаб выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки, поливают кислым молоком и подают к столу.

Телятина-гриль с гарниром из цветной капусты

Ингредиенты

Телятина – 500 г, капуста цветная – 500 г, сметана – 4 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками поперек волокон, смазывают растительным маслом, солят и перчат. Подготовленные куски мяса жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Цветную капусту моют, разделяют на соцветия, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовую телятину раскладывают по тарелкам, гарнируют цветной капустой, поливают сметаной, смешанной с тертым хреном, и посыпают измельченной зеленью кинзы.

Говяжья вырезка с базиликом

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 2 кг, лук репчатый – 500 г, уксус винный – 50 мл, масло растительное – 50 г, зелень петрушки и базилика – по 1 пучку, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью вырезку промывают, очищают от пленок и

сухожилий, нарезают поперек волокон порционными кусками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают молотым перцем, нашинкованным луком, добавляют винный уксус, лавровый лист, измельченную зелень и соль. Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 24 ч.

По истечении указанного времени мясо вынимают из маринада, обсушивают салфеткой, смазывают куски с обеих сторон растительным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Говядина-гриль с соевым соусом

Ингредиенты

Говядина – 500 г, соус соевый – 100 г, масло растительное – 50 мл, ананас – 1 шт., чеснок – 1 головка, оливки зеленые без косточек – 12 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Ананас очищают от кожуры, разрезают пополам и удаляют жесткую сердцевину. Головку чеснока разделяют на дольки, очищают их и измельчают. Одну половину ананаса пропускают через мясорубку и затем отжимают массу через несколько слоев марли, чтобы получить свежий сок. Вторую половину ананаса нарезают небольшими кубиками размером около 2 см. Полученный свежий сок ананаса смешивают с измельченным чесноком и соевым соусом.

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают приготовленной смесью ананасного сока, чеснока и соевого соуса, выдерживают в течение 2-3 ч. После этого мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Готовую говядину выкладывают на блюдо, солят, украшают кубиками ананаса и оливками и подают к столу.

Телятина «Средиземноморская»

Ингредиенты

Телятина – 1 кг, помидоры – 400 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, базилик – 3 веточки, салат зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками и складывают в эмалированную емкость. Базилик и чеснок измельчают, добавляют масло, соль и перец. Куски мяса натирают полученной смесью и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

На плоское блюдо выкладывают промытые листья салата, на них – жареную телятину. Украшают дольками помидоров и

подают к столу.

Говядина-гриль с арахисовым соусом

Ингредиенты

Стейк из огузка – 800 г, сок ананасный – 250 мл, масло арахисовое – 250 мл, соус соевый – 65 г, масло растительное – 70 мл, соус чили сладкий – 40 г, чеснок – 2 дольки, имбирь натертый – 2 г, порошок чесночный – 1 г, порошок луковый – 1 г.

Способ приготовления

Со стейка удаляют лишний жир и жилы, промывают, нарезают порционными кусками, укладывают в эмалированную емкость.

Смешивают соевый соус, растительное масло (50 мл), измельченный чеснок, имбирь и заливают этой смесью мясо. Накрывают полиэтиленом, ставят в холодильник на 4-5 ч. После этого жарят мясо на смазанной оставшимся маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Для приготовления соуса ананасный сок, арахисовое масло, чесночный и луковый порошки и соус чили смешивают в сковороде и готовят при постоянном помешивании на среднем огне до загустения.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, поливают соусом и подают к столу.

Говядина-гриль в мадере со сливочным соусом

Ингредиенты

Говядина – 800 г, лук-шалот – 200 г, бульон говяжий – 250 мл, мадера – 125 мл, сливки – 100 мл, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, крахмал – 1 ст. ложка, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают поперек волокон порционными кусками, складывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат, добавляют лавровый лист, мелко нарезанный лук-шалот и мадеру, маринуют 2-3 ч. После этого мясо вынимают из маринада, смазывают растительным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Для приготовления соуса маринованный лук-шалот пассеруют в сливочном масле, добавляют крахмал, заливают бульоном и варят при постоянном помешивании 10 мин. Затем вливают сливки, солят, перчат и готовят еще 5 мин.

Мясо раскладывают по тарелкам, поливают соусом и подают к столу.

Кебаб из телятины с ветчиной

Ингредиенты

Телятина – 600 г, ветчина копченая жирная – 200 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, пропускают через мясорубку вместе с ветчиной и репчатым луком, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

После этого разделывают массу в виде колбасок и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают кебаб мелко нарезанным зеленым луком.

Говяжья вырезка с медом

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 1 кг, масло растительное – 2 ст. ложки, мед – 1 ст. ложка, тмин молотый – 1 ч. ложка, кориандр молотый – 1 ч. ложка, чеснок – 1 долька, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают порционными кусками и складывают в эмалированную емкость. Растительное масло смешивают с толченым чесноком, медом, специями и солью, натирают полученной смесью куски мяса и выдерживают 1 ч в прохладном месте. По истечении указанного срока кладут куски говядины на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Рулетики из говядины с сельдереем

Ингредиенты

Говядина – 800 г, сметана – 200 г, лук репчатый – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., морковь – 1 шт., масло топленое – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень сельдерея – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками и отбивают. Лук очищают, шинкуют, пассеруют в топленом масле, добавляют очищенные и нарезанные мелкими кубиками корень сельдерея и морковь, солят, перчат и тушат все вместе 5-7 мин. На середину каждого куска мяса кладут начинку, сворачивают рулетом и скалывают зубочисткой. Рулетики жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности, затем выкладывают на блюдо, украшают веточками сельдерея и подают к столу со сметаной.

Грудинка, жаренная с тимьяном

Ингредиенты

Грудинка говяжья – 1 кг, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень тимьяна рубленая – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грудинку промывают, разрубают на несколько кусков, смазывают каждый маслом и натирают тимьяном, солью и перцем. Укладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Грудинка, жаренная с болгарским перцем

Ингредиенты

Грудинка говяжья – 1 кг, перец болгарский – 5 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец зеленый и белый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Грудинку промывают, разрубают на несколько кусков, смазывают каждый маслом и натирают солью и перцем. Укладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Перец моют, разрезают на 2 части, удаляют семена и также жарят на решетке.

Готовые грудинку и перец выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Грудинка-гриль с фасолью

Ингредиенты

Грудинка говяжья – 1 кг, фасоль красная консервированная – 1 банка, помидоры – 3 шт., перец сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, зелень иссопа, петрушки и сельдерея рубленая – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грудинку промывают, разрубают на несколько кусков, смазывают каждый маслом и натирают солью и перцем. Укладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Пока мясо жарится, готовят гарнир. Помидоры и перец моют, нарезают кубиками. Лук очищают и шинкуют. Подготовленные овощи смешивают с фасолью, солят, перчат и заправляют растительным маслом.

Жареную грудинку раскладывают по тарелкам, гарнируют фасолевым салатом, посыпают зеленью и подают к столу.

Грудинка в остром томатном соусе

Ингредиенты

Грудинка говяжья – 1 кг, соус томатный – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, зелень кинзы и петрушки рубленая – 2 ст. ложки, имбирь на кончике ножа, соль, перец красный и черный молотый.

Способ приготовления

Грудинку промывают, разрубают на несколько кусков, укладывают в эмалированную кастрюлю и заливают томатным соусом, смешанным с толченым чесноком, имбирем, солью и перцем. Выдерживают в прохладном месте в течение 3-4 ч, затем жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями, периодически смазывая острым томатным соусом.

Готовую грудинку перекладывают на блюдо, посыпают зеленью и подают к столу.

Говядина с редькой

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1 кг, редька зеленая – 300 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, масло растительное – 50 мл, зира и кориандр – по 10 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают полосками длиной 10 см и толщиной 3-4 см. Укладывают в эмалированную емкость, посыпают солью, перцем, зирой и кориандром, добавляют измельченный лук и винный уксус. Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 3-4 ч.

Пока мясо маринуется, готовят салат из редьки. Для этого ее моют, очищают от кожуры и натирают на крупной терке или нарезают тонкими брусочками. Заправляют растительным маслом (30 мл), солью и измельченной зеленью петрушки.

Промаринованное мясо жарят на смазанной оставшимся маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

На блюдо горкой выкладывают салат из редьки, рядом кладут ломтики жареного мяса, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Говядина-гриль с картофелем

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1 кг, картофель – 1 кг, масло сливочное – 100 г, масло растительное – 50 г, чеснок – 1 долька, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Вырезку промывают, нарезают порционными кусками и отбивают до толщины 1-1,5 см. Куски мяса солят, перчат и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Картофель очищают и отваривают в подсоленной воде.

Зелень укропа и петрушки измельчают, смешивают с толченым чесноком и растопленным сливочным маслом, поливают полученной смесью картофель.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, гарнируют картофелем и подают к столу.

Говядина-гриль «Нежная»

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1 кг, молоко – 500 мл, масло растительное – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вырезку промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон и отбивают. Куски мяса складывают в эмалированную емкость, заливают молоком и выдерживают 2-3 ч. Затем мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, солят, перчат, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Говяжье филе с шампиньонами и мадерой

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 200 г, шампиньоны – 50 г, картофель – 1шт., горошек зеленый консервированный – 1 банка, соус красный – 1 стакан, мадера – 0,5 стакана, масло растительное – 3 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, перчат, солят, жарят на решетке, смазанной салом, до готовности.

Шампиньоны промывают и отваривают в подсоленной воде. Картофель очищают, нарезают соломкой, солят и жарят в растительном масле.

Жареное мясо выкладывают на блюдо, украшают вареными шампиньонами, жареным картофелем и зеленым горошком, сверху поливают красным соусом с добавлением мадеры.

Говядина, фаршированная овощами

Ингредиенты

Говядина – 1 кг, морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь, лук и коренья очищают, мелко нарезают, добавляют сваренное вкрутую, очищенное и нарубленное яйцо, солят, перчат и перемешивают.

Мясо промывают, отбивают, солят, перчат, выкладывают начинку, сворачивают кусок в виде рулета и обвязывают.

Смазывают майонезом и жарят на смазанной салом решетке над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Котлеты из говядины по-итальянски

Ингредиенты

Фарш говяжий – 600 г, шпик – 100 г, хлеб – 4 ломтика, масло растительное – 2 ст. ложки, орехи кедровые очищенные – 2 ст. ложки, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фарш солят, перчат, формуют 4 большие котлеты, оборачивают их полосками шпика, которые скрепляют шпажками.

Котлеты жарят на смазанной растительным маслом решетке по 5 мин с каждой стороны. Готовые котлеты подают к столу на поджаренных ломтиках хлеба, украсив кедровыми орехами и веточками базилика.

Котлеты из говядины по-ирландски

Ингредиенты

Фарш говяжий – 600 г, шпик – 200 г, хлеб – 4 ломтика, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки рубленая – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фарш солят, перчат и формуют 4 котлеты продолговатой формы. Шпик нарезают тонкими полосками. Заворачивают котлеты в полоски шпика и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями в течение 5-10 мин (внутри фарш должен остаться слегка недожаренным). Отдельно на решетке жарят хлеб.

Котлеты укладывают на ломтики хлеба, посыпают зеленью петрушки и подают к столу.

Бифштекс на решетке с отварным картофелем и луком

Ингредиенты

Говядина – 600 г, картофель – 6 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, бульон мясной – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, семена укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волокон небольшими кусочками и отбивают так, чтобы получились достаточно тонкие и широкие куски. Затем их солят, перчат и жарят на смазанной растительным маслом (2 ст. ложки) решетке с двух сторон до готовности.

Картофель очищают и отваривают в подсоленной воде с добавлением семян укропа. Лук очищают, шинкуют и пассеруют в оставшемся масле.

Готовые бифштексы раскладывают по тарелкам, гарнируют

отварным картофелем, украшают пассерованным луком, измельченной зеленью укропа и поливают мясным бульоном, смешанным с маслом, оставшимся после жарки.

Говядина по-канадски

Ингредиенты

Говядина – 1,5 кг, лук репчатый – 200 г, масло растительное – 200 мл, хрен тертый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, удаляют пленки, кладут в глубокую емкость, посыпают мелко нарезанным луком, заливают растительным маслом и выдерживают в прохладном месте в течение суток. Затем мясо вынимают, нарезают порционными кусками поперек волокон, солят, посыпают перцем, кладут на решетку и жарят над раскаленными углями с обеих сторон.

Готовое мясо кладут на блюдо, посыпают тертым хреном и подают к столу.

Бифштекс на решетке с жареным картофелем и хреном

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 500 г, картофель – 4 шт., помидоры – 2 шт., масло растительное – 5 ст. ложек, бульон грибной – 2 ст. ложки, хрен тертый – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волокон кусочками весом по 100-150 г, слегка отбивают, солят, перчат и жарят с двух сторон на смазанной растительным маслом (2 ст. ложки) решетке 10-15 мин. Готовые бифштексы перекладывают на тарелку и поливают их маслом, в котором они жарились, смешанным с грибным бульоном.

Картофель очищают, нарезают кусочками и обжаривают в оставшемся растительном масле.

Бифштексы украшают кружочками помидоров, гарнируют жареным картофелем и подают к столу с тертым хреном.

Бифштекс с белой фасолью

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 800 г, фасоль белая – 200 г, лук репчатый – 2 шт., масло топленое – 3 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волокон кусочками толщиной 2-3 см, слегка отбивают, солят, перчат и жарят с двух сторон на смазанной топленым маслом (1 ст. ложка) решетке над углями до образования золотистой корочки. Лук очищают, нарезают кольцами, обваливают в муке и жарят на сковороде в

оставшемся топленом масле.

Фасоль замачивают на 3-4 ч, затем варят в подсоленной воде до готовности, откидывают на сито и поливают растопленным сливочным маслом.

На готовые бифштексы выкладывают жареный лук, гарнируют фасолью, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Говяжьи ребрышки в апельсиновом маринаде

Ингредиенты

Ребрышки говяжьи – 1 кг, масло растительное – 60 мл, джем апельсиновый – 50 г, коньяк – 50 мл, апельсин – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ребрышки промывают, рубят на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Апельсиновый джем смешивают с растительным маслом и коньяком, заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают в маринаде 3-4 часа.

По истечении указанного срока ребрышки вынимают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, украшают кружочками апельсина и подают к столу.

Котлеты из говядины с луковой начинкой

Ингредиенты

Говядина – 400 г, лук репчатый – 2 шт., молоко – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, пропускают через мясорубку, солят, перчат, добавляют молоко и перемешивают.

Лук очищают, мелко нарезают и пассеруют на сковороде в сливочном масле.

Из фарша формуют лепешки толщиной около 1 см, на середину каждой кладут пассерованный лук и защипывают края. Котлеты жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Телятина «Изысканная»

Ингредиенты

Телятина – 500 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 100 г, патока – 60 г, масло растительное – 30 г, соус соевый – 20 г, лук зеленый – 2-3 пера, кетчуп острый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, нарезают порционными кусочками,

складывают в эмалированную емкость, добавляют нашинкованный репчатый лук, патоку, соевый соус, соль и перец. Все перемешивают, накрывают крышкой и маринуют в течение 2-3 ч.

Подготовленное мясо кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями. Готовое мясо кладут на блюдо, поливают кетчупом, украшают нарезанными дольками помидорами и перьями зеленого лука и подают к столу.

Говяжьи ребрышки в вишневом соке

Ингредиенты

Ребрышки говяжьи – 1 кг, сок вишневый – 200 мл, масло растительное – 60 мл, мед – 50 г, водка – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ребрышки промывают, рубят на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Вишневый сок смешивают с растительным маслом, медом и водкой, заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают в маринаде 2-3 ч.

По истечении указанного срока ребрышки вынимают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, украшают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Телятина пряно-сладкая

Ингредиенты

Телятина – 500 г, рис – 150 г, изюм без косточек – 50 г, курага – 50 г, вино белое сухое – 200 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 30 г, корица молотая – 5 г, тмин – 3 г, гвоздика – 2-3 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, удаляют пленки, нарезают порционными кусками и укладывают в эмалированную миску. В отдельной кастрюле подогревают сухое вино, добавляют в него изюм, измельченную курагу, сахар, тмин, корицу, гвоздику, соль и перец. Заливают полученным маринадом мясо и выдерживают в течение 3-4 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки телятины кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над углями до готовности. Оставшийся маринад выливают в сотейник и варят на небольшом огне до загустения.

Готовое мясо кладут на блюдо, поливают соусом и гарнируют

отварным рисом.

Говядина, жаренная на решетке, с зеленым горошком

Ингредиенты

Говядина – 600 г, горошек зеленый (свежий или замороженный) – 400 г, морковь – 100 г, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, очищают от пленок и нарезают порционными кусками. Солят, перчат, смазывают растопленным сливочным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Морковь очищают, нарезают звездочками и пассеруют на сковороде в растительном масле. Зеленый горошек отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, гарнируют зеленым горошком, украшают пассерованной морковью и подают к столу.

Котлетки-гриль из телятины

Ингредиенты

Телятина – 400 г, хлеб белый – 80 г, лук репчатый – 1 шт., молоко – 4 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, размоченный в молоке хлеб, соль и перец. Фарш перемешивают, формуют биточки продолговатой формы и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Биточки из телятины с шампиньонами

Ингредиенты

Телятина – 400 г, шампиньоны – 200 г, хлеб белый – 80 г, лук репчатый – 1 шт., молоко – 4 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком, добавляют размоченный в молоке хлеб, соль и перец. Грибы промывают, мелко нарезают, жарят 10 мин на сливочном масле, остужают и добавляют в фарш. Все перемешивают, формуют биточки продолговатой формы и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Котлеты из телятины с сыром

Ингредиенты

Телятина – 400 г, сыр твердых сортов – 200 г, хлеб белый – 80

г, лук репчатый – 1 шт., молоко – 4 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком, добавляют размоченный в молоке хлеб, соль и перец. Сыр нарезают кусочками прямоугольной формы.

Фарш перемешивают, формуют котлеты, в середину каждой кладут по кусочку сыра. Жарят котлеты на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Зразы с яичной начинкой

Ингредиенты

Говядина – 400 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., зелень петрушки рубленая – 2 ст. ложки, молоко – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным луком, солят, перчат, добавляют молоко и перемешивают.

Яйцо очищают, мелко рубят, смешивают с размягченным сливочным маслом, зеленью петрушки, солью и перцем.

Из фарша формуют лепешки, на середину каждой кладут яичную начинку и защипывают края, придавая зразам продолговатую форму. Жарят зразы на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Зразы с грибной начинкой

Ингредиенты

Говядина – 400 г, грибы маринованные (шампиньоны или опята) – 150 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., зелень укропа рубленая – 2 ст. ложки, молоко – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным луком, солят, перчат, добавляют молоко и перемешивают.

Грибы мелко нарезают, кладут в сковороду с растопленным сливочным маслом, солят, перчат, заливают сырым яйцом и готовят на небольшом огне при постоянном помешивании 5 мин.

Из фарша формуют лепешки, на середину каждой кладут грибную начинку и защипывают края, придавая зразам продолговатую форму. Жарят зразы на смазанной растительным

маслом решетке над раскаленными углями до готовности. Подают к столу, посыпав зеленью укропа.

Бургеры по-русски

Ингредиенты

Говядина – 500 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., булочки круглые – 4 шт., салат зеленый – 4 листа, масло растительное – 1 ст. ложка, горчица, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, солят, перчат, перемешивают и формуют 4 круглые котлеты. Жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Булочки разрезают пополам, смазывают горчицей. На половинку булочки кладут лист салата, котлету и кружочек соленого огурца, накрывают второй половинкой.

Бургеры с чесноком и помидором

Ингредиенты

Говядина – 500 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., булочки круглые – 4 шт., салат зеленый – 4 листа, чеснок – 1 долька, масло растительное – 1 ст. ложка, майонез, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенными репчатым луком и чесноком. В фарш добавляют яйцо, солят, перчат, перемешивают и формуют 4 круглые котлеты. Жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Булочки разрезают пополам, смазывают майонезом. На половинку булочки кладут лист салата, котлету и кружочек помидора, накрывают второй половинкой.

Чизбургеры

Ингредиенты

Говядина – 500 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., булочки круглые – 4 шт., сыр плавленый – 4 ломтика, салат зеленый – 4 листа, масло растительное – 1 ст. ложка, кетчуп, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, солят, перчат, перемешивают и формуют 4 круглые котлеты. Жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Булочки разрезают пополам, смазывают кетчупом. На половинку булочки кладут лист салата, котлету и ломтик сыра, накрывают второй половинкой.

Двойные бургеры «Джорджия»

Ингредиенты

Говядина рубленая – 800 г, булочки – 5 шт., помидоры – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, цуккини – 1 шт., майонез – 10 ст. ложек, кетчуп – 10 ст. ложек, масло топленое – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки измельченная – 3 ст. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рубленую говядину солят, перчат и формуют лепешки примерно одинакового размера (в количестве 10 шт.). Каждую лепешку жарят с двух сторон на смазанной топленым маслом решетке над углями.

Булочки разрезают на 3 части так, чтобы толщина средней была равна 1 см. Листья салата моют и складывают в сито, чтобы стекла вода. Помидоры моют, нарезают кружками, солят и сбрызгивают уксусом. Цуккини также нарезают тонкими кружками.

Нижнюю часть каждой булочки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата, мясную лепешку и ломтик помидора, поливают кетчупом, накрывают вторым куском булочки и снова смазывают майонезом. Сверху посыпают измельченной зеленью, кладут мясную лепешку, ломтик цуккини, кусочек помидора, поливают кетчупом и накрывают оставшейся частью булочки.

Глава 2. БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина-гриль по-охотничьи

Ингредиенты

Баранина (почечная часть или мякоть задней ноги) – 500 г, лук зеленый – 100 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают порционными кусками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают молотым перцем, добавляют мелко нарезанный репчатый лук и лимонный сок, все перемешивают. Емкость накрывают крышкой и на 2-3 ч ставят в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

По истечении указанного срока мясо кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая, чтобы баранина прожарилась равномерно.

Готовое мясо снимают с решетки, выкладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом, украшают помидорами, нарезанными дольками, и измельченным зеленым луком.

Баранина на решетке с лимоном и зеленым луком

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, лук репчатый – 1 шт., лук зеленый – 100 г, кетчуп – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 20 г, уксус – 25 мл, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, срезают пленки и сухожилия, делают надрезы, чтобы во время жаренья мясо не стягивалось, и нарезают кусками весом примерно 250 г каждый. Подготовленное мясо складывают в емкость, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным репчатым луком и половиной измельченной зелени петрушки, сбрызгивают уксусом и оставляют на 2-3 ч для маринования.

Перед жареньем каждый кусок баранины смазывают с обеих сторон растительным маслом, кладут на решетку и жарят над углями без пламени. Во время жаренья мясо необходимо периодически переворачивать, чтобы оно прожарилось равномерно.

Готовую баранину снимают с решетки, выкладывают на блюдо и украшают кружочками лимона. Сверху мясо посыпают измельченным зеленым луком и мелко нарубленной зеленью

петрушки. Отдельно подают кетчуп.

Баранина на решетке с соусом ткемали

Ингредиенты

Баранина – 1,5 кг, помидоры – 2 шт., масло растительное – 50 г, лук репчатый – 100 г, уксус – 25 мл, барбарис сушеный – 20 г, зелень петрушки – 20 г, лук зеленый – 100 г. соус ткемали – 50 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают крупными кусками, сбрызгивают уксусом, солят, перчат и ставят в холодное место на 2-3 ч. Маринованное мясо кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над углями или в электрогриле.

При подаче мясо укладывают на блюдо и гарнируют кольцами репчатого лука, кружочками помидоров, дольками лимона, измельченным зеленым луком и веточками петрушки. Отдельно подают соус ткемали и сушеный молотый барбарис.

Баранина-гриль с коньяком

Ингредиенты

Баранина жирная (задняя нога) – 500 г, лук репчатый – 100 г, помидор – 1 шт., масло растительное – 50 г, коньяк – 50 мл, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают, нарезают порционными кусками, солят, посыпают перцем и мелко нарезанным репчатым луком. Затем складывают в эмалированную емкость, поливают коньяком, перемешивают, уплотняют и оставляют на 6-8 ч на холоде.

По истечении этого времени куски укладывают на смазанную растительным маслом решетку и жарят, периодически переворачивая.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, украшают ломтиками помидора и веточками петрушки и кинзы.

Баранина со сливовым соусом

Ингредиенты

Баранина – 1,5 кг, помидоры – 500 г, лук репчатый – 100 г, уксус 3%-ный – 10 мл, соус сливовый – 100 г, барбарис сушеный – 20 г, масло растительное – 50 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают порционными кусками, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным или натертым на терке репчатым луком и измельченной зеленью петрушки,

добавляют уксус, перемешивают, укладывают в эмалированную емкость и ставят на холод на 4-6 ч.

По истечении указанного срока куски мяса кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями или в электрогриле.

Готовые куски мяса укладывают на блюдо, поливают сливовым соусом, смешанным с сушеным барбарисом, украшают дольками помидоров и лимона, посыпают измельченным зеленым луком и подают к столу.

Баранина с помидорами и гранатовым соком

Ингредиенты

Баранина (мякоть) – 1 кг, лук репчатый – 500 г, помидоры – 500 г, сок гранатовый – 200 г, соус томатный – 150 г, сахар – 50 г, масло растительное – 50 мл, зелень укропа и кинзы – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, солят, посыпают сахаром, перцем и смешивают с измельченным репчатым луком. Затем баранину заливают гранатовым соком и выдерживают в течение 15-20 мин. Мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности. Помидоры моют, разрезают пополам и также жарят на решетке.

Готовое мясо и помидоры укладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью укропа и кинзы и подают к столу. Отдельно подают томатный соус.

Баранина в минеральной воде

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, лук репчатый – 70 г, минеральная вода – 150 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, зира – 10 г, кориандр и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают и нарезают порционными кусками. Лук очищают, нарезают кольцами и смешивают с мясом. В полученную смесь добавляют соль, зиру, кориандр, минеральную воду и вновь все перемешивают. Для того чтобы баранина хорошо замариновалась, кладут ее в эмалированную кастрюлю, накрывают марлей, придавливают сверху грузом и выдерживают в холодном месте от 4 до 24 ч.

После этого жарят мясо на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Готовое мясо выкладывают на блюдо и подают к столу.

Баранина в томатном соке с тмином

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, помидоры – 500 г, лук репчатый – 2 шт., сок томатный – 150 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, тмин – 10 г, кориандр и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают и нарезают порционными кусками. Лук очищают, нарезают кольцами и смешивают с мясом. В полученную смесь добавляют соль, тмин, кориандр, томатный сок и вновь все перемешивают. Кладут мясо в эмалированную кастрюлю и ставят в холодное место на 3 ч. После этого жарят мясо на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, украшают нарезанными кружочками помидорами, посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Бараньи ребрышки в яблочно-томатном соусе

Ингредиенты

Ребрышки бараньи – 1 кг, яблоки – 2 шт., помидоры – 2 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень кинзы – 1 пучок, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Ребрышки промывают, рубят порционными кусками, солят и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают маленькими кусочками.

Яблоки очищают, удаляют сердцевину и нарезают кубиками. Помидоры и яблоки тушат на сковороде в растительном масле 10 мин, затем добавляют соль, перец, толченый чеснок. Соус перемешивают и остужают.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, поливают соусом, украшают веточками кинзы и подают к столу.

Баранина по-индонезийски под соусом чили с арахисом

Ингредиенты

Баранина (филейная часть) – 600 г, крем кокосовый – 250 г, арахис жареный несоленый – 240 г, соус соевый – 60 г, масло растительное – 50 мл, лук репчатый – 50 г, сорго лимонное – 30 г, самбал оелек (паста из бобов с чили) – 20 г, сахар – 20 г, чеснок – 3 дольки, кориандр молотый – 6 г, имбирь тертый – 5 г, куркума молотая – 2 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, удаляют лишний жир и сухожилия. Баранину нарезают полосками и кладут в эмалированную емкость.

Смешивают часть измельченного чеснока, перец, соль, часть соевого соуса, сахар, лимонное сорго и часть куркумы.

Смазывают маринадом мясо и оставляют его на 1 ч. Жарят баранину над раскаленными углями без пламени по 2-3 мин с каждой стороны.

Для того чтобы приготовить соус, арахис измельчают в кухонном комбайне. Разогревают растительное масло в сковороде, добавляют нашинкованные лук и оставшийся чеснок, после чего пассеруют на среднем огне в течение 3-4 мин. После этого в поджарку добавляют самбал оелек, сахар, оставшийся сладкий соевый соус, имбирь и кориандр. Все перемешивают и тушат в течение 2 мин. Затем добавляют кокосовый крем, оставшуюся куркуму и измельченный арахис. Убавляют огонь и продолжают тушить смесь до загустения. Перед подачей к столу соус охлаждают, солят и посыпают перцем.

Баранина в томатном соке острая

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, лук репчатый – 2 шт., сок томатный – 150 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, паприка молотая – 1 ст. ложка, имбирь на кончике ножа, соль, перец красный молотый – 0,5 ч. ложки, перец белый и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают и нарезают порционными кусками. Лук очищают, нарезают кольцами и смешивают с мясом. Добавляют паприку, имбирь, перец, томатный сок и соль, перемешивают и ставят в прохладное место на 4 ч.

По истечении указанного срока кладут мясо на смазанную маслом решетку и жарят над раскаленными углями, периодически поливая смесью, в которой мариновалось мясо.

Салат моют, стряхивают воду и выкладывают на блюдо. Сверху кладут баранину и подают к столу.

Баранина в майонезе с чесноком

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, майонез – 250 г, чеснок – 3-4 дольки, салат зеленый – 1 пучок, зелень чеснока и кинзы – по 1 пучку, соль и перец.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают порционными кусками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают перцем, рубленым чесноком, солью, добавляют майонез. Все перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 6-8 ч.

Затем баранину кладут на решетку и жарят до полной

готовности над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Готовое баранину выкладывают на выстланное листьями салата блюдо, посыпают измельченной зеленью чеснока и петрушки и подают к столу.

Баранина-гриль с печеным картофелем

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, сало копченое – 250 г, картофель – 600 г, масло растительное – 50 г, зелень петрушки, гранат – 1 шт., соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину нарезают порционными кусками, затем хорошо отбивают специальным молоточком, солят и посыпают перцем. Картофель тщательно моют с помощью щетки и надрезают клубни вдоль. Сало нарезают ломтиками. В середину каждого клубня картофеля кладут по ломтику сала, затем заворачивают картофель в фольгу и пекут на решетке над углями.

Подготовленное мясо смазывают растительным маслом с обеих сторон и также кладут на решетку. Жарят до готовности, затем снимают с решетки, укладывают на блюдо, украшают зернами граната и веточками петрушки. Подают к столу с печеным картофелем.

Баранина-гриль с рисом и лимоном

Ингредиенты

Баранина – 1,5 кг, лук репчатый – 300 г, рис – 150 г, лимон – 1 шт., лук зеленый – 50 г, масло растительное – 30 мл, уксус 3%-ный – 20 мл, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают порционными кусками, кладут в эмалированную емкость, солят, перчат, добавляют мелко нарезанный репчатый лук и уксус и маринуют 3-4 ч. Затем жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями или в электрогриле до готовности.

Рис промывают, заливают холодной водой, варят до готовности и откидывают на сито.

Готовое мясо снимают с решетки и выкладывают на блюдо вместе с рисом. Украшают дольками лимона и мелко нарубленным зеленым луком.

Жареная баранина с весенней зеленью

Ингредиенты

Баранина молодая – 2,5 кг, лук репчатый – 2 шт., лук зеленый с головками – 200 г, чеснок с зелеными перьями – 100 г, базилик, кинза, эстрагон и мята – по 0,5 пучка, масло растительное – 2 ст. ложки, пряности, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Молодую баранину промывают, рубят на кусочки с косточками и хрящами и маринуют в течение 3 ч с нарезанным колечками репчатым луком с добавлением соли, перца и пряностей. Затем мясо очищают от соли, пряностей и лука и жарят над раскаленными углями на смазанной растительным маслом решетке, периодически переворачивая.

К столу баранину подают с зеленью. Для этого все перечисленные травы промывают и раскладывают небольшими пучками так, чтобы в каждом из них было по одному сорту зелени, по одному стеблю чеснока и по два стебля лука.

Баранина в сметане

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, сметана – 250 г, помидоры – 3 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают порционными кусками, складывают в эмалированную емкость, посыпают перцем, рубленым чесноком, солью, добавляют сметану. Все перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 6 ч.

Затем мясо кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят до полной готовности над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Салат моют, выкладывают на блюдо, на него кладут куски жареного мяса. Украшают нарезанными кружочками помидорами, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Кебаб из молодой баранины с луком-шалотом

Ингредиенты

Баранина (реберная часть корейки) – 1 кг, лук-шалот – 200 г, зелень петрушки – 1 пучок, масло растительное – 2 ст. ложки, барбарис сушеный – 3 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и рубят на 5-6 кусков вместе с реберными косточками. Затем солят, посыпают перцем и выдерживают 2 ч в прохладном месте. Жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая куски, чтобы мясо равномерно прожарилось.

Готовую баранину укладывают на блюдо, посыпают барбарисом и измельченными луком-шалотом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Кебаб, запеченный в фольге

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, сало нутряное – 100 г, лук зеленый, зелень петрушки, чабрец, мята – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины отделяют от костей, промывают и нарезают кусочками. Затем мясо жарят на сковороде в растопленном сале до полуготовности, добавив мелко нарезанный лук и молотый перец. Затем снимают его со сковороды, смешивают с измельченной зеленью петрушки, чабрецом, мятой и солью.

Все тщательно перемешивают и заворачивают в фольгу. Запекают кебаб на решетке над раскаленными углями в течение 20-25 мин.

Готовое блюдо подают к столу в фольге.

Колбаски из баранины с кунжутной заправкой

Ингредиенты

Баранина – 600 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло оливковое – 50 мл, масло растительное – 20 мл, чеснок – 2 дольки, хлеб пшеничный без корки – 1 ломтик, яйцо вареное – 1 шт., тмин молотый – 7 г, паприка сладкая – 5 г, корица молотая – 3 г, соль и перец по вкусу.

Для кунжутной заправки: паста кунжутная – 50 г, сметана – 40 г, зелень петрушки – 20 г, сок лимонный – 15 г, вода – 15 мл, чеснок – 1 зубчик, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и удаляют лишний жир и сухожилия. Пропускают его через мясорубку, добавляют мелко нарезанный лук, чеснок, перец, тмин, корицу, паприку, соль, размоченный хлеб и мелко нарубленное яйцо. Все тщательно перемешивают, добавляют оливковое масло, делят полученную массу на 12 частей и формуют колбаски. Запекают их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Для приготовления кунжутной заправки смешивают кунжутную пасту с лимонным соком, чесноком, солью, водой, сметаной и измельченной зеленью петрушки. Все ингредиенты взбивают до получения кремообразной массы.

К столу колбаски подают с кунжутной заправкой, украсив предварительно поджаренными помидорами, разрезанными на половинки.

Баранина в баклажанах

Ингредиенты

Баранина (корейка или задняя часть) – 1,5 кг, баклажаны – 1 кг, масло растительное – 100 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают и нарезают кусками. Баклажаны моют, надрезают глубоко вдоль и в разрез помещают куски баранины, посыпав их слегка солью и перцем, после чего края скрепляют зубочистками.

Смазывают баклажаны маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Баранина «Ала-Тоо»

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, лук репчатый – 200 г, уксус столовый – 60 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 15 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину очищают от пленок, промывают в холодной воде, нарезают кусками и складывают в неметаллическую емкость. Добавляют соль, перец, уксус, нарезанный кольцами лук, сахар и все тщательно перемешивают. После этого ставят на холод на 6-8 ч.

По прошествии этого времени куски мяса жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности. При подаче к столу посыпают мясо сахаром и украшают репчатым луком из маринада.

Баранина-гриль в красном вине с помидорами

Ингредиенты

Баранина (корейка) – 2 кг, сок томатный – 1 л, помидоры – 500 г, лук зеленый – 100 г, вино красное сухое – 100 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают и нарезают порционными кусками. Кладут в эмалированную емкость, пересыпая мелко нарубленным зеленым луком, солью и перцем. Добавляют вино и ставят на 2-3 ч в прохладное место.

После этого мясо кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят на раскаленных углях до готовности, периодически поливая смесью, в которой мариновалась баранина. Отдельно жарят помидоры. При подаче к столу на блюдо укладывают вперемежку мясо и помидоры, посыпают рубленой зеленью петрушки, поливают свежевыжатым лимонным соком. Отдельно подают томатный сок.

Баранина с миндалем

Ингредиенты

Баранина – 500 г, бульон мясной – 100 мл, миндаль

очищенный – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, имбирь молотый – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают порционными кусками, смазывают растительным маслом и натирают смесью соли, перца и молотого имбиря. Подготовленное мясо жарят на решетке над раскаленными углями, периодически сбрызгивая бульоном, чтобы мясо получилось сочным.

Готовую баранину выкладывают на блюдо, посыпают измельченным миндалем и подают к столу.

Баранина с чесноком и петрушкой

Ингредиенты

Баранина – 2 кг, лук репчатый – 100 г, чеснок – 4 дольки, зелень петрушки – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, мелко нарезают, смешивают с толченым чесноком, измельченной зеленью петрушки (несколько веточек оставляют для украшения), солью и перцем.

Баранину промывают, очищают от пленок и лишнего жира, нарезают тонкими полосками длиной 10-15 см и отбивают. На полоски мяса укладывают приготовленную ранее массу, заворачивают рулетом, скрепляют зубочистками и жарят на смазанной растительным маслом решетке над углями до готовности.

Затем баранину перекладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Баранина пряная

Ингредиенты

Баранина – 700 г, масло растительное – 1 ст. ложка, паста томатная – 2 ст. ложки, имбирь молотый – 1 ст. ложка, тмин молотый – 1 ч. ложка, корица молотая – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают и нарезают порционными кусками. Томатную пасту смешивают с имбирем, тмином, корицей, солью и перцем. Куски баранины смазывают полученной массой и оставляют на 30 мин в прохладном месте. После этого мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями или в электрогриле.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Баранина по-узбекски

Ингредиенты

Баранина – 1,5 кг, лук репчатый – 150 г, мука – 50 г, уксус столовый – 50 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, семена аниса, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают порционными кусками, затем складывают их в эмалированную емкость, добавляют нашинкованный репчатый лук (50 г), уксус, анис, соль и перец. Все перемешивают, уплотняют и ставят в холодное место на 4-6 ч.

После этого куски баранины посыпают мукой, кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями.

К столу мясо подают, украсив кольцами оставшегося репчатого лука и зеленью петрушки.

Баранина сладкая с абрикосами

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, сок абрикосовый – 200 мл, абрикосы – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, карри – 2 ч. ложки, зелень сельдерея – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают порционными кусками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат, посыпают карри и заливают абрикосовым соком. Выдерживают в прохладном месте в течение 3-4 ч.

Подготовленное мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над рас-85

каленными углями до готовности. Жареную баранину выкладывают на блюдо, украшают половинками абрикосов и веточками сельдерея и подают к столу.

Баранина по-таджикски

Ингредиенты

Баранина – 1,2 кг, лук репчатый – 200 г, уксус 3%-ный – 50 мл, зира – 30 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают, нарезают порционными кусками, солят, посыпают перцем, перемешивают с мелко нашинкованным репчатым луком (100 г), зирой, поливают уксусом и ставят на холод на 3-4 ч. После этого куски мяса жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями.

Готовое мясо укладывают на блюдо, посыпают оставшимся нашинкованным репчатым луком и мелко нарезанной зеленью

петрушки.

Баранина по-казахски

Ингредиенты

Баранина (корейка, задняя нога) – 1,5 кг, лук репчатый – 30 г, вода – 200 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок, солят и выдерживают 2-3 ч в холодном месте.

Затем нарезают мясо поперек волокон тонкими ломтиками и жарят до готовности на решетке над раскаленными углями. Периодически сбрызгивают мясо раствором соли, смешанной с перцем.

При подаче к столу посыпают баранину тонко нарезанными кольцами репчатого лука.

Баранина с помидорами и зеленым луком

Ингредиенты

Баранина (корейка или задняя нога) – 1 кг, помидоры – 700 г, лук репчатый – 200 г, лук зеленый – 50 г, уксус 3%-ный – 50 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают из расчета по два кусочка на порцию в виде широких лент. Мясо слегка отбивают, солят, посыпают перцем, добавляют нарезанный тонкими кольцами репчатый лук, заливают уксусом и ставят в холодное место на 3-4 ч.

По истечении указанного срока на середину маринованного мяса укладывают нарезанные дольками помидоры и репчатый лук, с которым мариновали мясо. После этого мясо сворачивают в виде колбасок, скалывают зубочистками и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности. Отдельно жарят помидоры (целиком или разрезав на 2 части).

Готовые помидоры и мясо раскладывают по тарелкам и подают к столу, посыпав мелко нарезанным зеленым луком.

Баранина по-татарски

Ингредиенты

Баранина (задняя нога) – 2 кг, шпик или ветчина копченая жирная – 500 г, лук репчатый – 300 г, масло оливковое – 50 мл, лист лавровый – 2 шт., орех мускатный – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают и нарезают порционными кусками. Выдерживают мясо в течение 3-4 ч в маринаде, приготовленном из масла, соли, перца, натертого на терке мускатного ореха,

измельченного в порошок лаврового листа и мелко нарезанного репчатого лука. Подготовленные кусочки мяса заворачивают в нарезанный полосками шпик или ветчину. Жарят на решетке над раскаленными углями.

Баранина по-адыгейски

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, бульон мясной – 100 мл, чеснок – 3 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают, нарезают порционными кусками, отбивают их молоточком и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до образования румяной корочки. При этом необходимо периодически переворачивать мясо и поливать его бульоном, смешанным с толченым чесноком, солью и перцем.

Баранья корейка с чесноком

Ингредиенты

Баранина (корейка) – 500 г, лук репчатый – 200 г, вино сухое белое – 70 мл, чеснок – 5 долек, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки, кинзы и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранью корейку промывают, нарезают порционными кусками, солят, посыпают перцем и измельченным репчатым луком. Все перемешивают, заливают вином и выдерживают в течение 20-30 мин в холодном месте.

Замаринованное мясо кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу баранину подают, посыпав мелко нарубленным чесноком и зеленью петрушки, кинзы и базилика.

Баранина по-африкански

Ингредиенты

Баранина – 500 г, шпик – 200 г, молоко – 500 мл, уксус 3%-ный – 300 мл, масло оливковое – 30 мл, тимьян – 10 г, банан – 2 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками и перекладывают в глиняную емкость. Посыпают тимьяном, перцем, солью и добавляют молоко, смешанное с уксусом. Выдерживают мясо в маринаде в течение 48 ч в прохладном месте.

Замаринованные кусочки баранины заворачивают в полоски шпика и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

Бананы очищают, нарезают кружочками и слегка жарят в

оливковом масле до появления румяной корочки.

К столу баранину подают, украсив жареными бананами.

Баранина в уксусном маринаде с огурцами

Ингредиенты

Баранина – 500 г, огурцы – 300 г, лук репчатый – 250 г, уксус 10%-ный – 50 мл, сахар – 5 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, пряности, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают порционными кусками. Укладывают в неокисляющуюся емкость, посыпают солью, пряностями и перцем, вливают уксус, добавляют сахар и измельченный лук. Все тщательно перемешивают и выдерживают в холодильнике в течение 5-10 ч.

Замаринованные кусочки мяса жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до полной готовности.

К столу мясо подают с гарниром из огурцов, украсив измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

Люля-кебаб на решетке

Ингредиенты

Баранина – 600 г, лук репчатый – 100 г, сало курдючное – 50 г, уксус 3%-ный – 25 мл, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Промытое мясо и предварительно очищенный репчатый лук мелко рубят секачом, после чего смешивают с салом и измельченной зеленью петрушки и кинзы.

В полученную смесь добавляют уксус, соль, перец и все тщательно перемешивают. Массу помещают в холодное место и выдерживают в течение 1-2 ч.

После этого формуют колбаски весом 30-40 г. Жарят люля-кебаб над раскаленными углями на гриле.

Люля-кебаб с луком и салом

Ингредиенты

Баранина – 600 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, сало курдючное – 50 г, уксус 3%-ный – 25 мл, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины вместе с курдючным салом и репчатым луком пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

После этого разделывают массу в виде колбасок и жарят на

смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают люля-кебаб мелко нарезанным зеленым луком и сбрызгивают уксусом.

Кебаби в лаваше

Ингредиенты

Баранина – 800 г, лук репчатый – 150 г, яйцо – 1 шт., лаваш тонкий – 4 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками и прокручивают через мясорубку вместе с репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, соль, перец, тщательно перемешивают и формуют колбаски. Жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Затем снимают кебаби с решетки, заворачивают в тонкий лаваш в виде рулетиков и подают к столу.

Кебаби в лаваше с помидорами и зеленью

Ингредиенты

Баранина – 800 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 150 г, яйцо – 1 шт., лаваш тонкий – 4 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками и прокручивают через мясорубку вместе с репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, соль, перец, тщательно перемешивают и формуют колбаски. Жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Помидоры моют и нарезают ломтиками, зелень базилика и петрушки измельчают.

Снимают кебаби с решетки, заворачивают в тонкий лаваш вместе с дольками помидоров и зеленью в виде рулетиков и подают к столу.

Баранина, маринованная в помидорах

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, помидоры – 300 г, лук репчатый – 100 г, уксус 3%-ный – 50 мл, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками. Затем добавляют соль, перец, а также репчатый лук, нарезанный кольцами, и дольки свежих помидоров. Все перемешивают и оставляют на 6-8 ч.

Маринованное мясо жарят на смазанной растительным

маслом решетке над раскаленными углями. Для того чтобы мясо не подгорало, периодически сбрызгивают его смесью уксуса, чеснока и перца (по вкусу).

В отдельной емкости помидоры, лук, соль, перец варят на небольшом огне 5 мин, остужают и подают к жареной баранине.

Баранина с кабачками

Ингредиенты

Баранина (мякоть) – 2 кг, кабачки – 1 кг, яйца вареные – 4 шт., масло топленое – 150 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают порционными кусками. Кабачки моют, очищают, нарезают кружочками и солят. Подготовленные мясо и кабачки жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, периодически поливая топленым маслом.

Готовые мясо и кабачки укладывают на блюдо, посыпают перцем, украшают дольками яиц и подают к столу.

Баранина с болгарским перцем и кислым молоком

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, лук репчатый – 200 г, перец болгарский – 200 г, молоко кислое – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают порционными кусками и кладут в глиняную емкость или сковороду. Добавляют мелко нарезанный репчатый лук, соль и перец, перемешивают и ставят на 2 ч в прохладное место. Жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, перекладывают на блюдо, украшают нарезанным кольцами болгарским перцем. Подают к столу с кислым молоком.

Кебаб по-болгарски

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, молоко – 500 г, масло растительное – 2 ст. ложки, корица молотая – 5 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают, нарезают порционными кусками, солят, посыпают перцем, заливают молоком и выдерживают в прохладном месте в течение 1-2 ч. После этого мясо вынимают и жарят на смазанной маслом решетке над раскаленными углями до готовности, периодически поливая молоком.

К столу кебаб подают, посыпав корицей.

Биточки по-восточному

Ингредиенты

Баранина – 1,2 кг, лук репчатый – 70 г, яйца – 8 шт., зелень

укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины средней жирности пропускают через мясорубку с крупной решеткой. В полученный фарш добавляют мелко нарезанный лук, перец, соль и все тщательно перемешивают.

Полученную массу делят на 12 частей, после чего из каждой формуют биточки. Жарят их с обеих сторон на решетке над раскаленными углями.

Затем биточки перекладывают в глубокую сковороду, заливают смесью из взбитых яиц и мелко нарезанной зелени, ставят в предварительно разогретый духовой шкаф и запекают биточки в течение 1 мин. К столу подают в сковороде.

Шиш-кебаб по-турецки

Ингредиенты

Баранина – 2 кг, молоко кислое – 300 мл, миндаль измельченный – 50 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают, нарезают порционными кусками, укладывают мясо в эмалированную емкость, поливают соком лимона, посыпают солью, перцем и выдерживают в маринаде в течение 2 ч. После этого жарят баранину на решетке над раскаленными углями.

Готовое мясо заливают хорошо взбитым кислым молоком и посыпают миндалем.

Молодая баранина с яблоками и сладким перцем

Ингредиенты

Баранина молодая – 800 г, яблоки – 300 г, перец сладкий – 3 шт., масло растительное – 60 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают кусочками, солят, посыпают перцем. Яблоки разрезают на четвертинки и удаляют сердцевину. Сладкий перец нарезают полосками. Подготовленные продукты смазывают маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Баранина с бульоном

Ингредиенты

Баранина – 500 г, бульон мясной – 500 мл, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают порционными кусками, отбивают деревянным молотком и жарят на смазанной растительным маслом решетке над углями. Периодически куски переворачивают и поливают мясо подсоленным бульоном с

толченым чесноком и перцем.

Баранину подают к столу с горячим мясным бульоном.

Рубленая баранина

Ингредиенты

Баранина – 500 г, лук репчатый (или зеленый) – 40 г, сало курдючное – 30 г, уксус винный – 15 мл, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и измельчают, курдючное сало нарезают кусочками. Затем мясо, сало и лук пропускают через мясорубку, солят, перчат, перемешивают и ставят на 3 ч в холодильник на нижнюю полку.

После этого формуют из фарша колбаски и жарят над углями. Перед подачей к столу колбаски выкладывают на блюдо, сбрызгивают уксусом, посыпают рубленой зеленью.

Баранина по-индийски

Ингредиенты

Баранина – 500 г, йогурт несладкий – 250 г, масло сливочное – 100 г, вода – 100 мл, лук репчатый – 80 г, яйца – 2 шт., имбирь, кориандр, гвоздика по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают порционными кусками. Из йогурта и части пряностей готовят маринад и заливают им мясо на несколько часов.

Половину сливочного масла растапливают в сковороде, кладут в нее мясо и мелко нарезанный лук, вливают воду и ставят тушить на слабый огонь на 10 мин, чтобы испарилась часть жидкости.

После этого добавляют остальные пряности, готовят еще 5 мин. По истечении указанного времени вынимают мясо, поливают его оставшимся растопленным маслом и жарят на решетке до готовности.

Кебаб по-узбекски

Ингредиенты

Баранина (мякоть) – 900 г, баранина (корейка) – 500 г, лук репчатый – 400 г, сало баранье – 50 г, масло растительное – 30 г, семена аниса – 5 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

В каждую порцию входят: рубленая баранья котлета-люля, баранья отбивная котлета и несколько ломтиков шашлыка.

Баранью корейку разрезают на четыре куска, слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят на смазанной растительным маслом решетке с двух сторон до полной готовности.

Мякоть баранины делят пополам. Из одной части готовят люля, из другой – шашлык.

Для приготовления люля мякоть баранины, сало и лук пропускают через мясорубку, добавляют соль и перец, тщательно перемешивают фарш и выбивают его деревянной лопаточкой. Затем формуют 4 колбаски и жарят на решетке над раскаленными углями.

Шашлык готовят следующим образом. Оставшуюся мякоть баранины нарезают порционными кусками, сбрызгивают лимонным соком, посыпают семенами аниса и выдерживают в прохладном месте 1 ч. Затем нанизывают на шпажки и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу блюдо подают, выложив на тарелку отбивную, люля и шпажку с шашлыком. Украшают ломтиками лимона.

Кийма кабоб

Ингредиенты

Баранина – 500 г, говядина – 500 г, огурцы – 150 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 200 г, мука – 50 г, яйцо – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с предварительно очищенным репчатым луком. В фарш добавляют сырое яйцо, соль и перец, хорошо перемешивают и формуют небольшие колбаски.

Муку смешивают с красным и черным молотым перцем, панируют в этой смеси колбаски и жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности. К столу подают, украсив дольками огурцов и помидоров.

Баранина «Любительская»

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, помидоры – 400 г, лук репчатый – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, порошок карри – 2 г, лимон – 1 шт., зелень сельдерея, мяты, эстрагона – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают и нарезают порционными кусками. Смешивают с измельченным репчатым луком, карри, перцем, солью и поливают свежевыжатым лимонным соком. Мясо оставляют на 2-3 ч в прохладном месте.

После этого кладут баранину на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями.

Готовую баранину снова поливают лимонным соком и подают

к столу вместе с разрезанными на 4 части помидорами и веточками пряной зелени.

Люля-кебаб с мятой

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, сало курдючное – 100 г, лук репчатый – 80 г, базилик сушеный – 3 г, порошок мяты – 1 г, кресс-салат – 1 пучок, лук зеленый, базилик – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают порционными кусками. Затем готовят фарш: баранину, курдючное сало и очищенный репчатый лук пропускают через мясорубку. Фарш хорошо перемешивают, добавляют порошок мяты, сушеный базилик, перец, соль, еще раз пропускают через мясорубку и ставят на холод на 30 мин.

Затем смоченными в холодной воде руками формуют колбаски длиной 10-15 см и жарят их на решетке над углями мангала.

К столу люля-кебаб подают с зеленым луком и кресс-салатом.

Баранина «Специальная»

Ингредиенты

Баранина – 500 г, бульон мясной – 500 мл, паприка молотая – 10 г, кориандр, тмин, корица – по 5 г, орех мускатный молотый – 3 г, лист лавровый – 3-4 шт., лимон – 1 шт., зелень базилика – 0,5 пучка, масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают порционными кусками. Укладывают кусочки баранины в эмалированную емкость, пересыпая паприкой, корицей, кориандром, тмином, мускатным орехом, измельченными лавровыми листьями, солью, красным и черным молотым перцем. Дают настояться в течение 2-3 ч.

Подготовленные куски баранины жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

К столу мясо подают, украсив дольками лимона и веточками базилика. Отдельно подают горячий бульон.

Баранина в кефире

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, кефир – 400 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 100 г, зира, кориандр – по 10 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают, нарезают порционными

кусками и заливают кефиром. Выдерживают в прохладном месте в течение 2-3 ч, затем сливают жидкость и посыпают мясо солью, зирой и кориандром.

Подготовленное мясо кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над тлеющими углями сначала с одной стороны, а потом с другой, до выделения сока и образования румяной корочки.

Готовую баранину выкладывают на блюдо и украшают кольцами репчатого лука.

Баранина-гриль с соленьями

Ингредиенты

Баранина – 500 г, огурцы маринованные, патиссоны соленые, чеснок соленый – по 100 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, лимон – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками, солят, перчат и жарят на смазанной растительным маслом решетке над углями.

Готовую баранину украшают дольками лимона, перьями зеленого лука и веточками зелени. На гарнир подают соленые и маринованные овощи.

Баранина по-корейски

Ингредиенты

Ребрышки бараньи – 1 кг, соус соевый – 100 мл, имбирь маринованный – 100 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 дольки.

Способ приготовления

Бараньи ребрышки промывают и разрубают на порционные кусочки. Укладывают их в эмалированную кастрюлю и заливают смесью соевого соуса, растительного масла, измельченного имбиря и чеснока. Кастрюлю накрывают крышкой и ставят в прохладное место на 8-12 ч.

Промаринованные кусочки мяса жарят на решетке над раскаленными углями или в электрогриле. Это блюдо можно также приготовить и в духовке.

Мясо ягненка с гарниром из стручковой фасоли

Ингредиенты

Мясо ягненка – 500 г, фасоль стручковая (свежая или замороженная), масло топленое – 3 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок томатный – 2 ст. ложки, чеснок – 1 долька, базилик – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо ягненка промывают, нарезают порционными кусками и

складывают в эмалированную кастрюлю. Очищенный чеснок и базилик измельчают в блендере, добавляют оливковое масло, томатный сок, соль и перец. Полученной смесью обмазывают куски мяса и оставляют его на 20-30 мин. По истечении указанного времени кладут мясо на решетку и жарят над углями до готовности.

Фасоль промывают, нарезают кусочками длиной 3-4 см, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам и подают к столу с гарниром из фасоли, политой топленым маслом.

Филе баранины в медовом маринаде

Ингредиенты

Баранина (филе) – 1 кг, масло растительное – 2 ст. ложки, мед – 1 ст. ложка, тмин молотый – 1 ч. ложка, гвоздика молотая на кончике ножа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают порционными кусками и складывают в эмалированную емкость. Растительное масло смешивают с медом, специями и солью, натирают полученной смесью куски баранины и выдерживают 1 ч в прохладном месте. По истечении указанного срока кладут куски баранины на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Барашек со специями

Ингредиенты

Баранина (филе) – 1 кг, вино белое сухое – 100 мл, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, чеснок – 2 дольки, розмарин сушеный – 1 ч. ложка, базилик сушеный – 0,5 ч. ложки, соль, перец белый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают порционными кусками, слегка отбивают и складывают в глиняную миску. Вино смешивают с оливковым маслом, толченым чесноком, лимонным соком, розмарином, базиликом, солью и перцем. Полученным маринадом заливают баранину и ставят на 1 ч в прохладное место.

По истечении указанного срока кладут куски баранины на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Мясо ягненка с отварным картофелем

Ингредиенты

Мясо ягненка – 500 г, картофель – 500 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, тимьян – 2 веточки, тмин – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо ягненка промывают, нарезают порционными кусками и складывают в эмалированную кастрюлю. Очищенный чеснок и тимьян измельчают в блендере, добавляют оливковое масло, соль и перец. Полученной смесью обмазывают куски мяса и оставляют его на 20-30 мин. По истечении указанного времени кладут мясо на решетку и жарят над углями до готовности (можно приготовить это блюдо в электрогриле).

Картофель очищают и отваривают в соленой воде с добавлением тмина. Готовое мясо раскладывают по тарелкам и подают к столу с гарниром из отварного картофеля.

Баранина со свежей мятой

Ингредиенты

Баранина (лопатка) – 1 кг, масло оливковое – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, мята – 3 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают, нарезают порционными кусками и складывают в эмалированную емкость. Мяту и чеснок измельчают, добавляют масло, соль и перец. Куски мяса натирают полученной смесью и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Баранина «Огненная»

Ингредиенты

Баранина – 2 кг, молоко – 500 мл, шпик – 200 г, соус томатный острый – 150 г, уксус 3%-ный – 150 мл, перец острый стручковый – 5 шт., лавровый лист – 4 шт., майоран и тимьян – по 2 веточки, соль, перец душистый и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают порционными кусками, кладут в эмалированную емкость, добавляют соль, измельченные майоран и тимьян, мелко нарезанный стручковый острый перец, лавровый лист и соль. Заливают мясо молоком и уксусом, после чего выдерживают в холодном месте в течение 2 суток. После этого мясо вынимают и слегка отряхивают.

Каждый кусочек мяса заворачивают в тонкий ломтик шпика и жарят на решетке над раскаленными углями.

К столу мясо подают с томатным соусом, заправленным большим количеством черного молотого и душистого перца.

Спинка молодого барашка, жаренная на решетке

Ингредиенты

Баранина – 500 г, помидоры – 200 г, редис – 200 г, масло оливковое – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат, сбрызгивают оливковым маслом и жарят на решетке до появления румяной корочки. Предварительно вымытые помидоры и редис нарезают кружочками.

Готовую баранину укладывают на блюдо, украшают кружочками помидоров и редиса, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Кебаб из баранины по-иракски

Ингредиенты

Мякоть баранины (окорок) – 500 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 г, вино красное – 50 мл, соус томатный – 30 г, лавровый лист – 2 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают порционными кусками и укладывают слоями в эмалированную кастрюлю, пересыпая мелко нарезанным луком, солью и перцем. Затем добавляют красное вино, смешанное с томатным соусом, измельченный лавровый лист и перемешивают. Кастрюлю с мясом ставят в холодильник на 3-4 ч.

По истечении указанного срока кусочки баранины кладут на смазанную маслом решетку и жарят над углями до готовности.

Баранина с салатом по-египетски

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, помидоры – 300 г, лук репчатый – 50 г, фисташки – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и слегка отбивают. Кусочки мяса смазывают маслом, посыпают солью и перцем и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Помидоры обдают крутым кипятком, снимают кожицу, вынимают семена и нарезают маленькими кубиками. Добавляют мелко нарезанный лук, нарубленные фисташки, соль и красный молотый перец. Все продукты перемешивают и дают салату настояться в течение 10-15 мин.

Готовое мясо снимают с решетки, укладывают на блюдо и подают к столу вместе с салатом по-египетски.

Кебаб по-иорданski

Ингредиенты

Баранина – 500 г, лук репчатый – 150 г, масло оливковое – 40 мл, зелень петрушки – 1 пучок, сухари панировочные, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком. Добавляют в фарш оливковое масло, измельченную зелень петрушки, соль и перец. Тщательно перемешивают, формуют небольшие колбаски и обваливают их в панировочных сухарях.

Кебаб жарят на решетке над раскаленными углями. К столу подают, украсив веточками петрушки.

Кебаб из баранины с черносливом и миндалем

Ингредиенты

Баранина – 500 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, чернослив – 50 г, миндаль очищенный – 40 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусочками, солят, перчат, добавляют нашинкованный лук и лимонный сок. Выдерживают в прохладном месте 1,5-2 ч. Затем кусочки баранины кладут на решетку и жарят над углями или в электрогриле до образования золотистой корочки.

Маринованный лук пассеруют в растительном масле, добавляют нарезанный соломкой чернослив и измельченный миндаль и готовят еще 1-2 мин.

Готовый кебаб выкладывают на блюдо, рядом кладут горкой луково-миндальную смесь и подают к столу.

Хасиб-кабоб

Ингредиенты

Баранина – 500 г, кишки бараньи – 300 г, сало нутряное – 100 г, лук репчатый – 150 г, чеснок – 2 дольки, зира – 5 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с салом и предварительно очищенными репчатым луком и чесноком. В фарш добавляют зиру, соль и перец и перемешивают.

Кишки тщательно промывают в холодной воде и наполняют фаршем. Формуют колбаски длиной 8-10 см и перевязывают оба конца нитками. Затем колбаски кладут на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый хасиб-кабоб посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Бараньи ребрышки в пряном маринаде с зеленью

Ингредиенты

Ребрышки бараньи – 1 кг, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, тмин – 5 г, кориандр – 3 г, зелень

петрушки – 1 пучок, салат зеленый – 1 пучок, салат горчичный – 1 пучок, кресс-салат – 1 пучок, чеснок – 2 дольки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Бараньи ребрышки промывают, рубят на небольшие кусочки и укладывают в эмалированную емкость. Растительное масло, винный уксус, измельченную зелень петрушки, чеснок, соль и специи смешивают в блендере и заливают полученным маринадом баранину. Ставят в холодильник на 24 ч, затем кладут решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Салаты промывают, стряхивают остатки воды и укладывают пучками на блюдо. Рядом кладут бараньи ребрышки и подают к столу.

Кебаб с начинкой из яиц

Ингредиенты

Баранина – 500 г, сало – 100 г, лук репчатый – 100 г, молоко – 100 мл, масло растительное – 50 мл, булка – 1 шт., яйца вареные – 5 шт., зелень кинзы – 1 пучок, сухари панировочные, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок, пропускают через мясорубку вместе с салом и репчатым луком и размоченной в молоке булкой. Фарш солят, перчат и тщательно перемешивают. Затем делят его на 5 частей, из каждой формуют лепешку, укладывают на нее очищенное вареное яйцо и соединяют края. Кебабы обваливают в панировочных сухарях и жарят на смазанной растительным маслом решетке до готовности.

К столу кебаб подают, посыпав измельченной зеленью кинзы.

Баранина по-абхазски

Ингредиенты

Баранина жирная – 600 г, ливер бараний – 100 г, лук репчатый – 100 г, барбарис свежий – 15 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо и ливер промывают, пропускают через мясорубку, солят, перчат, добавляют мелко нарезанный репчатый лук и барбарис, перемешивают и выдерживают в течение 3-4 ч.

Затем формуют колбаски из фарша и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

К столу подают, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Кабоб с помидорами

Ингредиенты

Баранина – 500 г, помидоры – 300 г, вино белое сухое – 200 мл, тмин – 3 г, чабер – 2 г, лимон – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Посыпают тмином, чабером, солью и красным перцем, заливают сухим вином и выдерживают в прохладном месте в течение 2-3 ч. Затем кусочки баранины кладут на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, время от времени поливая маринадом и переворачивая.

Помидоры моют, нарезают дольками и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Готовый кабоб и помидоры снимают с решетки, укладывают на блюдо, поливают лимонным соком и украшают мелко нарубленным зеленым луком.

Кабоб из вареного мяса

Ингредиенты

Баранина вареная – 500 г, лук репчатый – 60 г, жир бараний – 50 г, мука – 30 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, гранат – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком. Добавляют в фарш яйцо, соль, перец и тщательно перемешивают. Формуют из фарша колбаски, обваливают их в муке и жарят на смазанной бараньим жиром решетке до готовности.

К столу кабоб подают, украсив зернами граната и веточками петрушки.

Кабоб с айвой

Ингредиенты

Баранина – 500 г, айва – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и жарят в электрогриле до образования золотистой корочки. Затем укладывают в неглубокую кастрюлю, сверху кладут нарезанный кольцами репчатый лук и тонкие ломтики айвы, наливают небольшое количество воды, добавляют масло, накрывают кастрюлю крышкой и тушат на небольшом огне 30-40 мин.

Готовый кабоб выкладывают на блюдо, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

Колбаски по-марокканski

Ингредиенты

Баранина – 300 г, говядина – 200 г, соус томатный острый – 50 г, тмин – 3 г, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 1 пучок, кишки бараньи, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и мелко рубят ножом. Смешивают с измельченной зеленью петрушки, растертым с солью чесноком, тмином, красным и черным перцем.

Полученным фаршем плотно наполняют предварительно промытые кишки, перекручивают их через каждые 10 см и разрезают на части.

Колбаски кладут на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности. Подают к столу горячими с острым томатным соусом.

Баранина в яблочном маринаде

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, рис – 200 г, вино белое сухое – 100 мл, сок яблочный – 100 мл, яблоки – 100 г, масло сливочное – 50 г, корица – 3 г, лимон – 1 шт., мята – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и заливают смесью белого вина и яблочного сока. Все тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 5-6 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Яблоки очищают, удаляют сердцевину, нарезают кубиками и пассеруют на сковороде в сливочном масле. Готовый рис смешивают с пассерованными яблоками и посыпают корицей.

Маринованные кусочки баранины кладут на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовое мясо снимают с шампуров и подают к столу с гарниром из отварного риса, украсив дольками лимона и листиками мяты.

Баранина в пиве

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, пиво – 500 мл, картофель – 500 г, сок лимонный – 50 мл, масло сливочное – 50 г, масло растительное – 30 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают и нарезают порционными кусочками. Складывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат и

заливают смесью пива и лимонного сока. Маринуют мясо в течение 3-4 ч, затем вынимают, смазывают растительным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Картофель чистят, варят целиком в подсоленной воде, затем вынимают шумовкой, перекладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом и посыпают измельченной зеленью укропа.

Готовое мясо снимают с решетки, укладывают на блюдо с картофелем и подают к столу.

Баранина с витаминным салатом

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, морковь – 200 г, лук репчатый – 150 г, яблоки – 100 г, масло растительное – 30 мл, мед – 20 г, тмин – 3 г, лист лавровый – 3-4 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают порционными кусочками, добавляют пропущенный через мясорубку репчатый лук, тмин, измельченный лавровый лист, свежевыжатый лимонный сок, соль и перец. Все тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 5-6 ч.

Морковь и яблоки моют, чистят, натирают на крупной терке и заправляют смесью растительного масла, меда и лимонного сока.

Салат перемешивают и дают ему настояться в течение 30 мин.

Кусочки баранины кладут на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам и подают к столу с витаминным салатом.

Баранина-гриль на косточках

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, помидоры – 200 г, маслины без косточек – 200 г, масло растительное – 50 мл, кориандр – 3 г, зелень мяты, эстрагона и базилика – по 2 веточки, лимон – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу. *Способ приготовления*

Баранину рубят на порционные куски вместе с ребрышками. Пряную зелень измельчают, смешивают с растительным маслом, кориандром, лимонным соком, солью, красным и черным перцем.

Кусочки баранины смазывают полученной массой с обеих сторон, складывают в керамическую миску и выдерживают в течение 2-3 ч в прохладном месте. Затем кусочки баранины кладут на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, украшают нарезанными кружочками помидорами и маслинами и подают к столу.

Биточки из баранины

Ингредиенты

Баранина – 400 г, хлеб белый – 80 г, лук репчатый – 1 шт., молоко – 4 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком, добавляют размоченный в молоке хлеб, соль и перец. Фарш перемешивают, формуют биточки продолговатой формы и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Баранина в лимонном маринаде

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, чеснок – 4 зубчика, лимон – 1 шт., чабрец сушеный – 5 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками и слегка отбивают. Куски баранины складывают в эмалированную кастрюлю, добавляют измельченный чеснок, чабрец, лимонный сок, соль и перец. Все перемешивают и выдерживают в маринаде в течение 8 ч.

Затем кладут мясо на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Седло барашка с молодым картофелем

Ингредиенты

Баранина (поясничная часть вместе с позвоночной костью) – 2 кг, картофель – 1 кг, помидоры – 10 шт., лук репчатый – 8 шт., чеснок – 5 долек, сало баранье топленое – 100 г, зелень петрушки и укропа – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Баранину промывают, обсушивают салфеткой, натирают чесноком, толченым с солью и перцем, и жарят целиком на решетке над углями, периодически переворачивая и смазывая топленым салом.

Картофель и лук очищают, помидоры моют. Лук и помидоры нарезают дольками. Выкладывают овощи на решетку и жарят до готовности.

Готовую баранину отделяют от костей, нарезают наискось поперек волокон, выкладывают на блюдо вместе с картофелем, луком и помидорами, украшают рубленой зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Глава 3. БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

Свинина-гриль натуральная

Ингредиенты

Свинина (шейка) – 1 кг, масло растительное – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, солят, перчат и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

На блюдо выкладывают промытые листья салата, на них – куски свинины. Посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Свинина в минеральной воде с лимоном

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, вода минеральная – 250 мл, лимон – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, складывают в эмалированную емкость, солят и перчат. Половину лимона нарезают кружочками, из второй выжимают сок, смешивают с минеральной водой и заливают мясо. Выдерживают свинину в прохладном месте в течение 2 ч, затем жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Готовую свинину выкладывают на блюдо, украшают кружочками лимона, посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Свинина в белом вине

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, лук репчатый – 100 г, вино белое сухое – 200 мл, зелень кинзы, укропа, базилика – по 0,5 пучка, лимон – 1 шт., сок гранатовый – 150 мл, гранатовые зерна, лист лавровый – 2 шт., лаваш – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, очищают от лишнего сала, нарезают кусочками средней величины (они должны иметь продолговатую форму, желательно оставить немного косточек). Лук очищают и нарезают кольцами. Затем приготавливают смесь из пряной

зелени и лаврового листа. Количество ее зависит от количества мяса.

В эмалированную емкость укладывают мясо, лук и приготовленную пряную смесь. Все солят, посыпают перцем и перемешивают. Затем заливают свинину белым вином так, чтобы оно лишь чуть-чуть покрывало ее. Добавляют в смесь сок лимона. После этого закрывают емкость крышкой и оставляют на 3 ч в прохладном месте для маринования.

По истечении срока мясо кладут на решетку и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая вином.

На дно блюда укладывают лаваш, на него – обжаренное мясо и поливают все соком граната. Украшают тонкими кольцами репчатого лука и гранатовыми зернами. К столу блюдо подают через 10 мин после приготовления.

Свинина-гриль в соевом соусе

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, лапша рисовая – 200 г, перец болгарский – 2 шт., соус соевый – 4 ст. ложки, масло растительное – 4 ст. ложки, чеснок – 1 долька, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль. Перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками и складывают в эмалированную миску. Чеснок очищают, измельчают, смешивают с соевым соусом (3 ст. ложки), растительным маслом (2 ст. ложки) и перцем. Приготовленную смесь добавляют в мясо, все перемешивают и ставят в прохладное место на 2-3 ч.

По истечении указанного времени мясо жарят на решетке над углями или в электрогриле до готовности.

Рисовую лапшу отваривают, откидывают на сито, промывают холодной водой и перекладывают в миску. Болгарский перец моют, удаляют семена, мелко нарезают и смешивают с лапшой. Добавляют оставшиеся масло и соевый соус, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, солят и перемешивают.

Готовое мясо выкладывают на блюдо и подают к столу с гарниром из рисовой лапши.

Свинина в яблочном соке с рисом

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, сок яблочный – 250 мл, рис – 250 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, складывают в эмалированную емкость, солят,

перчат, заливают яблочным соком и выдерживают в прохладном месте в течение 2 ч. По истечении указанного срока жарят мясо на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности, периодически поливая соком, в котором оно мариновалось.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовую свинину раскладывают по тарелкам, гарнируют рисом, посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают листиками базилика и подают к столу.

Свинина-гриль с помидорами

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, помидоры – 100 г, лук репчатый – 100 г, базилик сушеный – 10 г, эстрагон сушеный – 5 г, уксус 3%-ный – 50 мл, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками и кладут в эмалированную емкость. Затем добавляют сушеный базилик, эстрагон, соль, перец по вкусу, а также репчатый лук, нарезанный кольцами, и дольки помидоров. Все перемешивают и ставят в прохладное место мариноваться на 4-5 ч.

Промаринованное мясо кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности. Для того чтобы мясо не подгорало, периодически сбрызгивают его смесью уксуса, чеснока и перца (по вкусу).

Свинина по-гуцульски

Ингредиенты

Свинина – 2 кг, картофель – 1 кг, лук репчатый – 500 г, вино сухое белое – 100 мл, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, срезают излишки сала и нарезают порционными кусками. Картофель очищают от кожуры и нарезают кружочками, а лук – кольцами.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры вперемежку с ломтиками картофеля и кольцами лука. Все посыпают солью, красным и черным перцем. Заворачивают каждый шампур в пергаментную бумагу в виде пакета, у основания с одного конца перевязывают шпагатом, а с другого вливают сухое вино, после чего также перевязывают. Сверху обвертывают плотной бумагой и вновь перевязывают шпагатом. Бумагу смачивают водой и кладут мясо на решетку. Готовят 50-60 мин, периодически поворачивая.

Свинина «Северное сияние»

Ингредиенты

Свинина – 2 кг, лук репчатый – 500 г, сок томатный – 200 г, коньяк – 100 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, перец стручковый горький – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, чеснок – 50 г, лук зеленый – 50 г, зелень укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть свинины промывают, нарезают порционными кусками, выдерживают в маринаде в течение 10-12 ч. Для его приготовления смешивают мелко нашинкованный репчатый лук, измельченный горький стручковый перец, нарезанную зелень петрушки, соль и коньяк. Замаринованное мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Для приготовления соуса томатный сок заправляют толченым чесноком, перцем, измельченной зеленью укропа, мелко нарезанным зеленым луком и солью.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, поливают соусом и подают к столу.

Кебаб из свинины по-болгарски

Ингредиенты

Свинина – 2,5 кг, сало свиное – 200 г, лук репчатый – 1 шт., лук зеленый – 150 г, вино белое сухое – 200 мл, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Нежирную свинину промывают, нарезают тонкими ломтиками, жарят на решетке над углями до готовности и выкладывают на тарелку.

В растопленном свином сале жарят мелко нарезанный зеленый лук, солят, добавляют молотый перец, вливают белое вино и тушат до тех пор, пока не выпарится половина жидкости. После этого выкладывают смесь на куски мяса, посыпают мелко нарубленным репчатым луком и подают к столу.

Свинина с фаршированными помидорами

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, помидоры – 1 кг, брынза – 300 г, лук репчатый – 250 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, жарят на решетке над раскаленными углями. После этого солят и посыпают перцем.

Из целых помидоров с помощью чайной ложки вынимают

мякоть и начиняют их измельченным репчатым луком и брынзой, затем солят, посыпают перцем и прогревают в духовом шкафу в течение 5-7 мин.

После этого начинку вынимают из помидоров, взбивают ее с сырым яйцом. Затем вновь заполняют ею помидоры, при этом положив внутрь веточку зелени, немного перца и соли, и запекают в духовке до образования румяной корочки.

К столу свинину подают вместе с фаршированными помидорами.

Свинина с орехами

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, хлеб пшеничный – 400 г, орехи грецкие – 100 г, масло растительное – 100 мл, молоко – 100 мл, лук репчатый – 50 г, чеснок – 4 дольки, лимон – 1 шт., яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, пряности, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку. В молоке размачивают нарезанный маленькими ломтиками хлеб. В хлебную кашицу добавляют натертый на мелкой терке лимон, предварительно отжав сок. Лимонный сок смешивают с толченым чесноком и орехами, заправляют смесь растительным маслом, смешивают с размоченным хлебом. Полученную массу солят, посыпают перцем, добавляют пряности и хорошо перемешивают.

После этого хлеб смешивают с яйцом, мясным фаршем, мелко нарубленным луком и лимонной цедрой. Все тщательно перемешивают и затем полученную смесь солят, посыпают перцем, пряностями и вновь перемешивают.

Из приготовленного фарша формуют котлеты и жарят их на гриле до полной готовности.

К столу подают, украсив мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Свинина под кисло-сладким соусом

Ингредиенты

Свинина (филе) – 1 кг, ананас консервированный кусочками – 400 г, сок апельсиновый – 250 мл, уксус белый – 65 мл, сахар – 60 г, мука – 30 г, масло растительное – 30 г, соус чили с чесноком – 20 г, перец сладкий красный и зеленый – по 1 шт.

Способ приготовления

Мясо промывают, удаляют лишний жир и жилы. Перец моют и удаляют плодоножку и семена. Мясо нарезают ломтиками, перец – полосками.

Сироп ананаса сливают в отдельную емкость, смешивают с

апельсиновым соком, уксусом, сахаром и соусом чили.

Мясо, перец и кусочки ананаса укладывают слоями в мелкую неметаллическую емкость, заливают половиной маринада. Закрывают емкость и ставят в холодильник на несколько часов или на ночь.

После этого вынимают продукты из маринада и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Кисло-сладкий соус готовят следующим образом. Выливают оставшийся маринад в сковороду.

Растирают муку с 1 ст. ложкой маринада до однородной массы и добавляют в сковороду.

Доводят до кипения и варят на среднем огне при постоянном помешивании до загустения. После этого перекладывают в соусник и охлаждают.

Свинина под соусом из белых грибов

Ингредиенты

Свинина – 800 г, бульон мясной – 400 г, грибы белые – 200 г, лук репчатый – 1 шт., вино белое – 5 ст. ложек, масло сливочное – 4 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, лист лавровый – 1 шт., тимьян, базилик, гвоздика, соль, перец душистый горошком и перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления Свинину промывают, нарезают порционными кусками, натирают солью, черным молотым перцем, тимьяном и базиликом. Жарят на решетке в электрогриле с обеих сторон до образования золотистой корочки, затем перекладывают в другую емкость. Лук очищают, шинкуют и пассеруют в растительном масле вместе с лавровым листом и гвоздикой. Вливают бульон и вино, добавляют душистый перец и варят 10 мин на слабом огне, после чего бульон процеживают. Свинину заливают бульоном, варят 20 мин, после чего вынимают мясо, а бульон еще раз процеживают. Кладут в него мелко нарезанные грибы, варят их до готовности и вынимают шумовкой.

Муку пассеруют в сливочном масле, вливают горячий бульон, помешивая, доводят его на небольшом огне до консистенции жидкой сметаны, добавляют лимонный сок.

Свинину и грибы раскладывают по тарелкам, поливают соусом из грибов и вина и подают к столу.

Свинина-гриль с фруктовой начинкой

Ингредиенты

Свинина (шейка) – 1 кг, изюм без косточек – 100 г, курага – 100 г, сок яблочный – 50 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, карри – 1 ч. ложка, соль и перец по

вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, разрезают на 4 куска и делают в каждом надрез в виде кармашка. Изюм и курагу моют, пропускают через мясорубку, смешивают с карри и яблочным соком и фаршируют полученной смесью свинину. Куски мяса смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями или в электрогриле, периодически переворачивая.

Готовую свинину выкладывают на тарелку, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Свинина с сухофруктами

Ингредиенты

Свинина – 500 г, рис – 150 г, чернослив без косточек – 100 г, курага – 100 г, вино белое сухое – 200 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 30 г, корица молотая – 5 г, гвоздика – 3-4 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают порционными кусками, добавляют вино, корицу, соль и перец. Все тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 5-6 ч.

Чернослив и курагу кладут в кастрюлю, добавляют сахар и гвоздику, заливают крутым кипятком так, чтобы слегка покрыть сухофрукты. Накрывают кастрюлю крышкой и дают фруктам настояться в течение 30-40 мин, затем сливают воду.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на дуршлаг.

Кусочки мяса нанизывают на шпажки, чередуя с черносливом и курагой, смазывают растительным маслом и жарят в электрогриле. Подают к столу с гарниром из отварного риса.

Свинина по-белградски

Ингредиенты

Свинина – 800 г, шпик – 100 г, икра овощная (баклажанная) – 200 г, перец сладкий – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 дольки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают порционными кусками. Растительное масло смешивают с измельченным чесноком, солью и перцем и смазывают полученной смесью кусочки мяса.

Сладкий перец и лук очищают, моют, нарезают кубиками размером 2 х 2 см. На деревянные шпажки нанизывают вперемежку кусочки свинины, шпика и овощей, к жарят в гриле до готовности.

К столу подают на шпажках с овощной икрой.

Свинина по-охотничьи

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, сало свиное – 300 г, чеснок – 2 дольки, ягоды можжевеловые, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Нарубленное кусками толщиной не более 3 см мясо лопаточной части (с костью) тщательно промывают, очищают от пленок и сухожилий, шпигуют свиным салом и чесноком, предварительно посыпав надрезы для шпигования солью, смешанной с молотым перцем.

После этого куски мяса сверху также натирают солью, молотым перцем и толчеными можжевеловыми ягодами. Подготовленные куски мяса жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности. Это блюдо можно приготовить и в духовке, завернув куски мяса в фольгу.

Свинина-гриль с солеными огурцами

Ингредиенты

Свинина (шейка) – 500 г, огурцы соленые – 150 г, лук репчатый – 100 г, соус горчичный – 50 г, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают порционными кусками. Посыпают солью и перцем, поливают растительным маслом и укладывают на решетку. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают, украсив нарезанными соломкой солеными огурцами и кольцами репчатого лука. Отдельно подают горчичный соус.

Свинина в красном вине

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, лук репчатый – 100 г, вино красное сухое – 200 мл, зелень кинзы, укропа, базилика – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, очищают от лишнего сала, нарезают кусочками средней величины и укладывают в эмалированную емкость вперемежку с нарезанным кольцами репчатым луком. Все солят, посыпают перцем и перемешивают. Затем заливают свинину красным вином так, чтобы оно лишь чуть-чуть покрывало ее. Закрывают емкость крышкой и оставляют на 3-4 ч в прохладном месте для маринования.

По истечении указанного срока кусочки свинины жарят на решетке над раскаленными углями, периодически сбрызгивая винным маринадом.

Готовое мясо подают к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью кинзы и укропа и украсив листиками базилика.

Биточки из свинины с черносливом

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, чернослив – 300 г, рис – 250 г, лук репчатый – 60 г, масло растительное – 50 мл, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют мелко нарезанный лук, соль, перец и тщательно перемешивают.

Чернослив промывают, заливают теплой водой, выдерживают 30 мин, затем удаляют косточки.

Формуют из фарша биточки, в середину каждого помещают чернослив и жарят их на решетке, смазанной растительным маслом, над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

Рис отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовые биточки раскладывают по тарелкам, гарнируют рисом, украшают листиками базилика и подают к столу.

Биточки из свинины, запеченные с яйцами

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, помидоры – 150 г, лук репчатый – 60 г, масло растительное – 50 мл, молоко – 50 мл, яйца – 6 шт., зелень петрушки – 1 пучок, паприка молотая – 5 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют мелко нарезанный лук, паприку, соль, перец и тщательно перемешивают.

Затем формуют из фарша биточки и жарят их на решетке, смазанной растительным маслом, над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

Готовые биточки перекладывают в огнеупорную емкость, сверху кладут нарезанные кружочками помидоры, посыпают измельченной зеленью петрушки и заливают взбитыми с молоком яйцами. Запекают в духовке в течение 2-3 мин.

Купаты свиные, жаренные на решетке

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, сало свиное – 100 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 3 дольки, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, кишки свиные, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают кусками и пропускают через мясорубку вместе с салом и репчатым луком. В полученный фарш добавляют измельченный чеснок, соль, красный и черный перец, затем хорошо перемешивают.

Свиные кишки тщательно промывают в холодной воде и плотно заполняют их фаршем. Концы перевязывают прочной нитью.

Подготовленные купаты жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, украшают зеленью петрушки и сельдерея и подают к столу.

Колбаски жареные из свинины с курицей

Ингредиенты

Свинина жирная – 500 г, мясо курицы – 300 г, лук репчатый – 100 г, сок лимонный – 30 мл, яйцо – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину и мясо курицы промывают, вместе с половиной репчатого лука пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, добавляют яйцо, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

После этого разделывают массу в виде колбасок, кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями или в электрогриле. Перед подачей к столу украшают колбаски кольцами репчатого и перьями зеленого лука, зеленью петрушки поливают лимонным соком.

Свинина с редисом и кресс-салатом

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, редис – 300 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 125 мл, лавровый лист – 4-5 шт., лимон – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, кресс-салат – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кусочками и укладывают в эмалированную емкость, пересыпая измельченным лавровым листом, солью и перцем и перекладывая кольцами лука. Заливают винным уксусом, накрывают емкость крышкой и маринуют мясо в течение 3-4 ч.

Маринованные кусочки мяса кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

Мясо украшают кружочками лимона и подают к столу с

кресс-салатом и редисом, разрезанным на половинки.

Свинина с карри и луком-пореем

Ингредиенты

Свинина – 500 г, лук-порей – 100 г, паприка молотая – 10 г, карри – 5 г, лимон – 1 шт., апельсин – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками и кладут в неглубокую эмалированную емкость. Свежевыжатые апельсиновый и лимонный соки смешивают с паприкой, карри, солью, красным и черным молотым перцем. Кусочки свинины заливают полученной смесью и ставят в прохладное место на 3-4 ч.

Промаринованные кусочки свинины кладут на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

К столу мясо подают горячим, украсив тонко нарезанным луком-пореем.

Свинина на шпажках с рисом

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, сало-шпик – 200 г, рис – 150 г, бульон мясной – 50 г, карри – 5 г, паприка молотая – 3 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают кусочками весом 20-25 г и отбивают до толщины 5 мм. Свиной шпик нарезают тонкими ломтиками. Затем подготовленное мясо нанизывают на шпажки вперемежку со шпиком так, чтобы с обоих концов на шпажке были ломтики мяса. Мясо посыпают солью, красным молотым перцем и жарят в электрогриле.

Рис промывают и варят до готовности. На блюдо горкой выкладывают готовый рис и поливают его мясным бульоном, смешанным с карри и молотой паприкой. По краям укладывают шпажки с мясом и подают к столу.

Котлеты из свинины и курицы с картофельным пюре

Ингредиенты

Свинина – 500 г, филе куриное – 500 г, пюре картофельное – 500 г, хлеб белый – 100 г, молоко – 100 г, масло растительное – 4 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину и куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками, пропускают через мясорубку, добавляют размоченный в молоке хлеб и еще раз пропускают через мясорубку.

Приготовленный фарш солят, перчат, формуют котлеты и жарят их на смазанной растительным маслом решетке над углями или в электрогриле.

Готовые котлеты раскладывают по тарелкам, гарнируют картофельным пюре, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Свинина на вертеле

Ингредиенты

Свинина (шейка) – 1,5 г, помидоры – 500 г, лук зеленый – 100 г, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки и базилика – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свиную шейку промывают, обсушивают салфеткой и целиком вдоль надевают на вертел. Обмазывают мясо растительным маслом, посыпают солью и перцем и жарят над углями без пламени, периодически переворачивая вертел. В процессе обжаривания мясо несколько раз обмазывают растительным маслом. Помидоры моют, кладут на решетку и жарят над раскаленными углями.

Готовое мясо снимают с вертела, нарезают ломтиками поперек волокон и укладывают на блюдо. К столу подают с гарниром из жареных помидоров, посыпав мелко нарезанными зеленым луком, петрушкой и базиликом.

Купаты на скорую руку

Ингредиенты

Свинина жирная – 300 г, телятина – 300 г, лук репчатый – 150 г, соус томатный острый – 100 г, масло растительное – 30 мл, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с луком, чесноком и зеленью петрушки. В фарш добавляют соль и перец, перемешивают и формуют из него небольшие колбаски.

Затем купаты жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности и подают к столу с острым томатным соусом.

Поросенок на решетке фаршированный

Ингредиенты

Поросенок молочный – 1 шт., сердце – 100 г, печень – 100 г, легкое – 100 г, брынза несоленая – 400 г, помидоры – 300 г, огурцы – 200 г, масло растительное – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, соус томатный острый, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленного молочного поросенка промывают и обсушивают чистой салфеткой. Сердце, печень и легкое промывают, варят в подсоленной воде до полуготовности, затем вынимают из бульона, остужают и нарезают маленькими кусочками. Добавляют нарезанную кубиками брынзу и измельченную зелень петрушки, перемешивают и фаршируют полученной массой поросенка. Зашивают разрез прочной нитью, заворачивают тушку в фольгу и жарят над раскаленными углями. За 10-15 мин до готовности вынимают поросенка из фольги, смазывают со всех сторон растительным маслом и подрумянивают.

Готового поросенка подают к столу с острым томатным соусом и гарниром из помидоров и огурцов.

Молочный поросенок на вертеле

Ингредиенты

Поросенок молочный – 1 шт., помидоры – 300 г, масло сливочное – 100 г, кетчуп – 100 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленного молочного поросенка промывают, обсушивают чистой салфеткой и натирают снаружи и изнутри смесью соли, красного и черного молотого перца.

Затем тушку нанизывают на вертел и жарят над раскаленными углями до готовности, постоянно поворачивая и смазывая растопленным сливочным маслом.

Готового поросенка снимают с вертела, кладут на блюдо, украшают дольками помидоров и веточками петрушки и укропа. Отдельно подают кетчуп.

Молочный поросенок, жаренный на решетке

Ингредиенты

Поросенок молочный – 1 шт., кетчуп – 100 г, масло растительное – 30 мл, сахар – 25 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленного молочного поросенка рубят на порционные куски, натирают солью, перчат и складывают в эмалированную кастрюлю.

Кетчуп смешивают со свежевыжатым лимонным соком и сахаром и заливают полученной смесью мясо. Выдерживают в прохладном месте 1-2 ч.

Затем куски поросенка вынимают из маринада, укладывают на решетку и жарят над раскаленными углями с обеих сторон. Прутья решетки предварительно смазывают растительным

маслом.

Готовое мясо перекладывают на блюдо, украшают мелко нарезанной петрушкой и подают к столу.

Свиные рулеты с языком

Ингредиенты

Свинина – 800 г, язык свиной – 400 г, бекон – 200 г, горошек зеленый консервированный – 150 г, лук репчатый маринованный – 50 г, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками, отбивают, солят и перчат. Язык промывают, отваривают в подсоленной воде, обдают холодной водой, снимают кожицу и нарезают тонкими ломтиками. Бекон нарезают тонкими полосками.

На свиные отбивные кладут по ломтику языка, заворачивают в виде рулета, оборачивают полосками бекона и скрепляют зубочистками.

Жарят рулеты на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями или в электрогриле. Готовые рулеты выкладывают на блюдо, украшают зеленым горошком и маринованным луком, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Свинина в томатном соке

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, лук репчатый – 200 г, сок томатный – 100 мл, уксус винный белый – 50 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 15 г, зелень базилика – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками и укладывают в эмалированную емкость.

Смешивают томатный сок с винным уксусом, сахаром, солью и перцем и заливают полученной смесью свинину. Маринуют в течение 3-4 ч.

Затем кладут кусочки свинины на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, украшают нарезанным кольцами репчатым луком и листиками базилика и подают к столу.

Свинина с клюквенным соусом

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, клюква – 200 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 100 мл, сахар – 20 г, лист лавровый – 2 шт.,

масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусочками и укладывают в эмалированную емкость. Добавляют измельченный репчатый лук, винный уксус, лавровый лист, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 2-3 ч.

Затем кладут кусочки свинины на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Клюкву моют, припускают в небольшом количестве воды, протирают через сито, добавляют сахар и перемешивают.

Готовую свинину выкладывают на блюдо, поливают клюквенным соусом и подают к столу.

Свиные ребрышки по-китайски, жаренные на решетке

Ингредиенты

Ребрышки свиные – 700 г, крахмал – 50 г, соус соевый – 50 мл, вода кипяченая – 50 мл, коньяк – 20 мл, масло растительное – 20 мл, сахар – 15 г, имбирь молотый – 3 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свиные ребрышки рубят кусочками длиной 5 см и складывают в эмалированную емкость. Соевый соус смешивают с водой, коньяком, крахмалом, сахаром, имбирем, солью и перцем и заливают полученной смесью ребрышки. Ставят емкость в прохладное место на 2-3 ч.

По истечении указанного времени свиные ребрышки достают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями поочередно с обеих сторон. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Готовые ребрышки выкладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Свиные отбивные с кукурузой

Ингредиенты

Свинина – 800 г, помидоры – 400 г, кукуруза – 8 початков, вино красное – 100 мл, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками, отбивают, солят и перчат. Куски мяса кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят до готовности, периодически сбрызгивая красным вином.

Кукурузные початки моют, отваривают в подсоленной воде и поливают растопленным сливочным маслом.

Готовое мясо и кукурузу раскладывают по тарелкам, украшают нарезанными дольками помидорами, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Свинина острая со свежими овощами

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, лук репчатый – 200 г, огурцы – 200 г, помидоры – 200 г, аджика – 50 г, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками и смазывают каждый смесью аджики и растительного масла.

Затем кладут кусочки свинины на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовое мясо солят, перчат, украшают нарезанным кольцами репчатым луком и подают к столу с гарниром из нарезанных кружочками огурцов и помидоров.

Молочный поросенок в белом вине

Ингредиенты

Поросенок молочный – 1 шт., вино белое сухое – 100 мл, лимон – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленного молочного поросенка рубят на порционные куски, складывают в эмалированную емкость, посыпают солью и перцем, заливают белым вином и маринуют 30-45 мин.

Затем куски поросенка кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

Готовое мясо украшают дольками лимона и веточками петрушки и подают к столу.

Свинина с моченными яблоками

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, лук репчатый – 200 г, яблоки моченые – 200 г, соус томатный – 100 г, зелень базилика – 4 веточки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Моченые яблоки разрезают на 4 части и удаляют сердцевину, лук очишают и нарезают кольцами. Свинину промывают, нарезают порционными кусками и солят.

Кусочки свинины, четвертинки яблок и кольца лука нанизывают вперемежку на шпажки, смазывают томатным соусом, смешанным с красным и черным перцем, кладут на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности (можно приготовить это блюдо в электрогриле).

Готовое мясо выкладывают на блюдо, украшают листиками базилика и подают к столу.

Свинина на шпажках

Ингредиенты

Свинина – 500 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный красный – 50 мл, паприка молотая – 5 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, удаляют пленки и нарезают порционными кусками. Укладывают в неглубокую эмалированную емкость, посыпают измельченным репчатым луком, паприкой, красным и черным перцем, слегка солят. Затем добавляют винный уксус и оставляют мясо мариноваться в течение 2-3 ч.

По истечении указанного времени мясо достают из маринада, нанизывают на шпажки и готовят в электрогриле или микроволновой печи.

Свинина «Пальчики оближешь»

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, тмин – 5 г, паприка молотая – 3 г, тархун – 2 веточки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, удаляют пленки, нарезают порционными кусочками и укладывают в эмалированную емкость. Добавляют измельченный репчатый лук, винный уксус, тмин, паприку, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 2-3 ч.

Затем кладут кусочки свинины на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовую свинину подают к столу, украсив веточками тархуна.

Свинина жареная со сладкой горчицей

Ингредиенты

Свинина – 500 г, огурцы – 2 шт., помидоры – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, горчица сладкая – 1 ст. ложка, зелень петрушки и базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, обсушивают салфеткой. Каждый кусочек натирают солью и перцем с двух сторон, жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями или в электрогриле. Готовую свинину смазывают горчицей и подают к столу, украсив дольками помидоров, кружочками огурцов и

веточками зелени.

Свинина с сухими грибами

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, помидоры – 150 г, грибы белые сухие – 150 г, лук репчатый – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками, посыпают солью и перцем и сбрызгивают лимонным соком.

Сухие белые грибы моют и замачивают на несколько часов в небольшом количестве кипяченой воды, чтобы они набухли. После этого отваривают грибы в подсоленной воде и откидывают на сито.

Затем куски свинины кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Мясо выкладывают на блюдо, украшают вареными грибами, нарезанными кружочками помидорами и кольцами лука, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Лангет с овощным гарниром

Ингредиенты

Свинина – 700 г, смесь овощная замороженная – 1 пакет, бульон мясной – 1 стакан, масло сливочное – 2 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кусками толщиной 1,5-2 см и отбивают. Посыпают солью и перцем и жарят с обеих сторон на решетке, смазанной топленым салом, до образования коричневой корочки, затем перекладывают на тарелку, поливают мясным бульоном, смешанным с растопленным сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью и подают к столу с гарниром из овощной смеси, обжаренной в масле.

Свинина с белой фасолью

Ингредиенты

Свинина – 800 г, фасоль белая – 200 г, лук репчатый – 2 шт., масло топленое – 3 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волокон кусочками толщиной 2-3 см, слегка отбивают, солят, перчат и жарят с двух сторон на решетке, смазанной топленым маслом (2 ст. ложки), до образования золотистой корочки. Лук очищают, нарезают

кольцами, обваливают в муке и обжаривают на сковороде на оставшемся топленом масле.

Фасоль замачивают на 3-4 ч, затем варят в подсоленной воде до готовности, откидывают на сито и поливают растопленным сливочным маслом.

На готовые отбивные выкладывают жареный лук, гарнируют фасолью, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Свинина на вертеле с макаронами и сыром

Ингредиенты

Свинина (мякоть) – 2 кг, макароны – 500 г, лук репчатый – 3 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сыр пармезан тертый – 3 ст. ложки, горчица, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, кладут в глубокую кастрюлю, добавляют очищенный и нарезанный кольцами лук, поливают растительным маслом и оставляют в прохладном месте на 24 ч. Затем мясо солят, перчат, насаживают на вертел и жарят в течение 3-4 ч.

Макароны отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито, добавляют сливочное масло и перемешивают.

Готовое мясо нарезают порционными кусками, раскладывают по тарелкам, гарнируют макаронами, посыпанными тертым пармезаном, и подают к столу с горчицей.

Котлеты из свинины с макаронами

Ингредиенты

Свинина – 600 г, макароны – 300 г, батон черствый – 100 г, молоко – 70 мл, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сухари панировочные – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку вместо с очищенным луком. Добавляют в фарш размоченный в молоке батон, яйцо, соль и перец, хорошо перемешивают. Формуют небольшие котлеты, обваливают их в панировочных сухарях и жарят на смазанной растительным маслом решетке в электрогриле.

Макароны отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито.

Котлеты подают к столу с макаронами, посыпав измельченной зеленью укропа.

Свинина в маринаде из грецких орехов

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, орехи грецкие – 250 г, масло растительное –

60 мл, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки и кинзы – по 0, 5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками и укладывают в глиняную емкость.

Ядра грецких орехов растирают в ступке, смешивают с измельченным чесноком, растительным маслом, солью и перцем. Свинину заливают полученным маринадом и выдерживают в холодильнике в течение 1-2 ч, затем жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Подают к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки и кинзы.

Свинина с вишнями

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, сок вишневый – 200 мл, лук репчатый – 150 г, вишня – 100 г, джем апельсиновый – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат, добавляют нарезанный кольцами репчатый лук. Апельсиновый джем смешивают с вишневым соком, заливают полученной смесью мясо и ставят в прохладное место на 34 ч.

По истечении указанного срока мясо вынимают, кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовую свинину укладывают на тарелку, украшают вишнями, веточками зелени и подают к столу.

Свинина «Экзотика»

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, вино сливовое китайское – 200 мл, сок апельсиновый – 100 г, джем апельсиновый – 50 г, масло растительное – 60 мл, имбирь тертый – 10 г, цедра лимонная – 5 г.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками и укладывают в эмалированную кастрюлю. Сливовое вино смешивают с апельсиновым соком, растительным маслом, тертым имбирем и лимонной цедрой, заливают мясо полученным маринадом, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 4-6 ч.

По истечении указанного срока куски свинины кладут на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Маринад выливают в сковороду, добавляют апельсиновый джем и готовят на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовую свинину поливают апельсиново-имбирным соусом и подают к столу.

Свинина с сыром

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, сыр – 200 г, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, разрезают на 2 части и делают надрезы в виде кармашков.

Сыр натирают на терке, смешивают с размягченным сливочным маслом и измельченной зеленью петрушки и укропа. Фаршируют полученной смесью куски свинины и зашивают прочной нитью.

Смазывают мясо смесью растительного масла, винного уксуса, соли и перца, кладут на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности. Периодически мясо переворачивают и поливают масляно-уксусной смесью.

Готовую свинину выкладывают на блюдо, украшают мелко нарезанным зеленым луком и подают к столу.

Свинина с маринованными шампиньонами

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, шампиньоны маринованные – 300 г, лук маринованный – 100 г, масло растительное – 60 мл, уксус винный белый – 50 мл, тмин, кориандр, гвоздика молотая, корица – по 3 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают продолговатыми кусками и укладывают в кастрюлю. Растительное масло смешивают с уксусом, пряностями, перцем и солью, заливают мясо полученным маринадом, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 10-12 ч.

По истечении указанного срока кладут куски свинины на решетку и жарят над раска-183

ленными углями до готовности. Затем мясо снимают с решетки, укладывают на блюдо и подают к столу с гарниром из маринованных шампиньонов и лука.

Свинина с апельсиновым соком и хересом

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, лук репчатый – 150 г, сок апельсиновый – 100 мл, херес – 100 мл, виноград черный без косточек – 100 г, масло

растительное – 2 ст. ложки, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают кусочками и укладывают в неглубокую эмалированную емкость. Добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, апельсиновый сок, херес, соль и перец. Маринуют мясо в течение 3-4 ч, затем кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и поливая маринадом.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, украшают ломтиками лимона, ягодами винограда, веточками петрушки и подают к столу.

Свинина «Солнышко»

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, абрикосы – 250 г, рис – 200 г, сок апельсиновый и ананасный – по 100 мл, ликер «Куантро» – 50 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, шафран – 3 г, цедра апельсиновая, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками и складывают в кастрюлю. Апельсиновый и ананасный соки смешивают с ликером, добавляют шафран, соль, молотый красный перец и заливают свинину полученным маринадом. Выдерживают под закрытой крышкой в прохладном месте 3-4 ч.

По истечении указанного срока кладут куски свинины на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями, периодически поливая маринадом.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовый рис выкладывают горкой на середину круглого блюда, по краям укладывают куски мяса, украшают половинками абрикосов без косточек, посыпают апельсиновой цедрой и подают к столу.

Свинина «Ароматная»

Ингредиенты

Свинина (шейка) – 1 кг, лук репчатый – 100 г, уксус винный красный – 60 мл, масло растительное – 50 мл, корица – 3 г, чеснок – 3 дольки, тимьян и розмарин – по 2 веточки, гвоздика – 2 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками и укладывают в эмалированную емкость. Добавляют мелко нарезанный лук, измельченный чеснок, винный уксус, растительное масло, листочки тимьяна и розмарина, корицу,

гвоздику, соль и перец. Выдерживают в маринаде в прохладном месте 6-8 ч.

По истечении указанного срока кладут куски свинины на решетку и жарят над рас-186

каленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Готовое мясо выкладывают на блюдо и подают к столу, украсив ломтиками лимона.

Свинина с грибами и сыром

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, шампиньоны – 200 г, сыр – 200 г, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, салат зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, разрезают на 4 части и делают надрезы в виде кармашков. Грибы промывают, жарят на сковороде в сливочном масле, остужают.

Сыр натирают на терке, смешивают с грибами и измельченной зеленью петрушки и укропа (несколько веточек оставляют для украшения). Фаршируют полученной смесью куски свинины и зашивают прочной нитью.

Смазывают мясо смесью растительного масла, винного уксуса, соли и перца, кладут на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности. Периодически мясо переворачивают и поливают масляно-уксусной смесью.

Готовую свинину выкладывают на блюдо, выстланное листьями салата, украшают веточками укропа и петрушки и подают к столу.

Свинина в кефире

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, кефир – 500 мл, лимон – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, базилик – 1 пучок, перец душистый горошком – 5 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками и складывают в кастрюлю. Добавляют соль, раздавленный душистый перец, измельченный базилик и заливают кефиром. Маринуют в течение 3-4 ч, затем кладут куски свинины на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, украшают кружочками лимона и листиками базилика и подают к столу.

Свинина с мадерой

Ингредиенты

Свинина – 500 г, мадера – 100 мл, лимон – 1 шт., зелень сельдерея – 1 веточка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают порционными кусками, добавляют мадеру, соль и перец. Все тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте 5-6 ч.

По истечении указанного времени кусочки свинины нанизывают на деревянные шпажки и жарят на решетке над углями или в электрогриле до образования золотистой корочки.

Готовое мясо украшают кружочками лимона, листиками сельдерея и подают к столу.

Свинина в пивной заливке

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, картофель – 500 г, пиво светлое – 500 мл, масло топленое – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, корица молотая – 5 г, гвоздика – 3-4 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают порционными кусками, добавляют корицу, гвоздику, соль и перец. Все тщательно перемешивают, заливают пивом и ставят в прохладное место на 1-2 ч.

Картофель чистят, нарезают соломкой, присаливают и жарят на сковороде в топленом масле до готовности.

Куски мяса кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности. Подают к столу с гарниром из жареного картофеля.

Свинина-гриль с хреном

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, огурцы соленые – 200 г, хрен тертый – 50 г, масло растительное – 30 мл, уксус 3 %-ный – 20 мл, листья хрена и черной смородины, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками, сбрызгивают уксусом, солят и перчат. Укладывают на предварительно смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

На большое блюдо выкладывают предварительно вымытые и обсушенные листья хрена и черной смородины, сверху – готовую свинину и подают к столу с нарезанными ломтиками солеными огурцами и тертым хреном.

Свинина с кедровыми орехами

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, орехи кедровые очищенные – 200 г, уксус

винный белый – 50 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, добавляют растертые кедровые орехи (150 г), уксус, соль и перец. Все перемешивают и оставляют на 3-4 ч в прохладном месте. Затем куски мяса кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Готовое мясо снимают с решетки, укладывают на блюдо, посыпают целыми кедровыми орехами, украшают веточками петрушки и укропа и подают к столу.

Свинина со смородиновым желе

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, рис – 150 г, желе из красной смородины – 100 г, вино белое сухое – 200 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, лист лавровый – 2-3 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, укладывают в эмалированную емкость, добавляют лавровый лист, соль и перец. Все тщательно перемешивают, заливают смесью белого вина и лимонного сока и маринуют в течение 3-4 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки мяса кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, украшают желе из красной смородины и подают к столу с гарниром из отварного риса.

Свинина-гриль, фаршированная креветками

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, креветки вареные очищенные – 250 г, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 50 мл, соус соевый – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, разрезают на 2 части и делают надрезы в виде кармашков.

Креветки измельчают, смешивают с размягченным сливочным маслом и измельченной зеленью петрушки и укропа. Фаршируют полученной смесью куски свинины и зашивают прочной нитью.

Смазывают мясо смесью растительного масла, соевого соуса,

соли и перца, кладут на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая. Готовую свинину выкладывают на блюдо, украшают мелко нарезанным зеленым луком и подают к столу.

Свинина-гриль с квашеной капустой

Ингредиенты

Свинина – 1,5 кг, капуста квашеная – 300 г, лук репчатый – 200 г, брусника моченая – 50 г, уксус винный белый – 50 мл, лист лавровый – 3-4 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, разрезают на 3-4 крупных продолговатых куска и маринуют в смеси винного уксуса, соли, перца, мелко нарезанного репчатого лука и измельченного лаврового листа в течение 2-3 ч.

Затем нанизывают куски на вертел и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовое мясо снимают с шампуров, нарезают толстыми ломтями поперек волокон и подают к столу с гарниром из квашеной капусты, смешанной с моченой брусникой.

Свинина с щавелем

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, вино белое сухое – 200 мл, щавель – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают порционными кусками и укладывают в неглубокую эмалированную миску.

Щавель моют, пропускают через мясорубку или измельчают в кухонном комбайне, добавляют белое вино, соль и перец. Кусочки свинины смешивают с полученной массой и маринуют 3-4 ч.

По истечении указанного времени кусочки свинины достают из маринада, отряхивают, смазывают растительным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Свинина в огуречном рассоле

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, лук репчатый – 150 г, пюре картофельное – 400 г, рассол огуречный – 200 мл, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками, укладывают в неглубокую эмалированную миску, добавляют измельченный репчатый лук, заливают огуречным рассолом и ставят в прохладное место на 5-6 ч.

По истечении указанного срока куски мяса кладут на

смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до золотистой корочки.

Готовое мясо посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу с гарниром из картофельного пюре.

Свинина-гриль с медом и фисташками

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, фисташки очищенные – 50 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, мед – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, паприка молотая – 1 ст. ложка, корица – 1 ч. ложка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат и складывают в эмалированную емкость. Мед смешивают с лимонным соком, маслом, паприкой и корицей.

Куски свинины смазывают медовой смесью и выдерживают в прохладном месте в течение 2 ч. Затем жарят на решетке над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Готовую свинину выкладывают на блюдо, посыпают измельченными фисташками и подают к столу.

Буженина в квасе

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, квас хлебный – 500 мл, лук репчатый – 1 шт., перец стручковый красный – 2 шт., лист лавровый – 2-3 шт., чеснок – 2-3 дольки, сало свиное топленое – 7 ст. ложек, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают ломтиками и складывают в керамическую миску Добавляют лавровый лист, нарезанный кольцами лук и стручковый перец, заливают квасом и ставят на 48 ч в прохладное место. Затем мясо вынимают, обсушивают с помощью салфеток, смазывают растертым чесноком, смешанным с топленым салом, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Готовую буженину выкладывают на блюдо, украшают зеленью петрушки и подают к столу.

Рулеты из свинины с начинкой из помидоров

Ингредиенты

Свинина постная – 800 г, помидоры – 4 шт., чеснок – 3 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Свинину промывают, нарезают порционными кусками, отбивают, солят и перчат. Помидоры моют, нарезают кубиками, смешивают с толченым чесноком.

На середину каждого куска мяса кладут помидорно-чесночную смесь, сворачивают в виде рулета и скрепляют нитью.

Смазывают рулеты маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Рулеты из свинины с грецкими орехами

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, орехи грецкие очищенные – 200 г, сыр плавленый – 150 г, масло сливочное – 50 г, чеснок – 3 дольки, сок гранатовый – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень кинзы – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками, отбивают, солят и перчат. Грецкие орехи пропускают через мясорубку вместе с очищенным чесноком, добавляют плавленый сыр и размягченное сливочное масло, перемешивают.

На середину каждого куска мяса кладут ореховую массу, сворачивают в виде рулета и скрепляют нитью. Смазывают рулеты растительным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Готовые рулеты выкладывают на блюдо, сбрызгивают гранатовым соком, посыпают измельченной зеленью кинзы и подают к столу.

Рулеты из свинины с беконом и сыром

Ингредиенты

Свинина постная – 800 г, сыр плавленый – 8 ломтиков, бекон – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, разрезают на 8 кусков, отбивают, солят и перчат. Бекон нарезают тонкими полосками. На середину каждого куска мяса кладут по ломтику сыра и бекона, сворачивают в виде рулета и скрепляют шпажками. Жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Салат промывают, стряхивают остатки воды и выкладывают на блюдо. Сверху кладут мясные рулеты и подают к столу.

Свинина-гриль с пикантным соусом

Ингредиенты

Свинина (шейка) – 1 кг, огурец маринованный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., бульон мясной – 200 мл, мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, горчица – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают поперек волокон порционными кусками, солят, перчат и жарят на решетке над

раскаленными углями до готовности.

Муку пассеруют на сковороде в сливочном масле, добавляют очищенный и мелко нарезанный лук, готовят все вместе 3-5 мин. Затем вливают бульон, солят и доводят до кипения при постоянном помешивании. Добавляют мелко нарезанный огурец и варят на медленном огне до загустения. Соус охлаждают, добавляют горчицу и перемешивают.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу с соусом.

Свинина «Сочная»

Ингредиенты

Свинина (шейка) – 1 кг, масло сливочное – 3 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, зелень базилика – 1 пучок, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают поперек волокон порционными кусками, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Чеснок очищают, измельчают, смешивают с растопленным сливочным маслом.

Готовую свинину выкладывают на блюдо, поливают чесночно-масляной смесью, посыпают измельченной зеленью базилика и подают к столу.

Свиные отбивные с грибами и ананасом

Ингредиенты

Свинина – 800 г, шампиньоны маринованные – 200 г, ананас консервированный кружочками – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками, отбивают, солят и перчат. Кладут куски мяса на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовые отбивные раскладывают по тарелкам, на каждую кладут кружочек ананаса, украшают нарезанными ломтиками шампиньонами, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Свинина жареная с картофельным пюре

Ингредиенты

Шейка свиная – 500 г, картофель – 8 шт., молоко – 0,5 стакана, масло сливочное – 150 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель чистят, отваривают в подсоленной воде, воду

сливают. Вареный картофель разминают толкушкой, добавляют подогретое молоко и сливочное масло, хорошо перемешивают или взбивают миксером.

Мясо промывают, нарезают ломтиками толщиной 2 см, посыпают солью и перцем и жарят на смазанной растительным маслом решетке над углями или в электрогриле.

Готовое мясо гарнируют картофельным пюре, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Свинина «Праздничная»

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, помидоры черри – 200 г, маслины без косточек – 100 г, вино белое полусладкое – 150 мл, чеснок – 2 дольки, масло оливковое – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками, складывают в эмалированную емкость и заливают белым вином, смешанным с толченым чесноком, оливковым маслом, солью и перцем. Выдерживают мясо в маринаде в течение 6 ч, затем жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Готовую свинину выкладывают на блюдо, выстланное листьями салата, украшают оливками и помидорами, разрезанными пополам.

Свиные отбивные с авокадо и лимонным соком

Ингредиенты

Свинина постная – 1 кг, авокадо – 1 шт., лимон – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками, отбивают, натирают смесью соли, сахара и перца. Кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Авокадо очищают, осторожно вынимают косточку и нарезают тонкими ломтиками. С лимона острым ножом срезают цедру и выживают сок.

Готовую свинину выкладывают на блюдо, украшают ломтиками авокадо, сбрызгивают лимонным соком, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Буженина, запеченная в фольге

Ингредиенты

Свинина (мякоть со шкуркой) – 1 кг, чеснок – 3 дольки, морковь – 2 шт., лист лавровый – 2 шт., лимон – 1 шт., зелень

петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, обсушивают салфеткой и натирают солью и перцем. Чеснок и морковь очищают, нарезают узкими кусочками. С помощью острого тонкого ножа делают в куске свинины надрезы и нашпиговыва-206

ют свинину чесноком и морковью. После этого заворачивают мясо в фольгу и готовят на решетке над углями 1-1,5 ч. Остужают мясо, не вынимая из фольги.

Готовую буженину нарезают поперек волокон порционными кусками, выкладывают на блюдо, украшают дольками лимона и веточками петрушки и укропа.

Карбонад с зеленью

Ингредиенты

Свинина (вырезка) – 600 г, чеснок – 2 дольки, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень укропа, базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают и разрезают на 4 куска. Чеснок очищают и смешивают в блендере с зеленью, оливковым маслом, солью и перцем.

Куски свинины смазывают приготовленной смесью и выдерживают в течение 2 ч в прохладном месте. Затем заворачивают каждый кусок в фольгу и кладут на решетку. Готовят над углями 25-35 мин.

Грудинка в остром томатном соусе

Ингредиенты

Грудинка свиная – 1 кг, сок лимонный – 3 ст. ложки, соус томатный – 3 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, зелень эстрагона и базилика рубленая – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками и складывают в кастрюлю. Лимонный сок смешивают с томатным соусом, растительным маслом, толченым чесноком, зеленью, солью и перцем. Заливают полученной смесью мясо и ставят на 4-6 ч в прохладное место.

По истечении указанного срока достают мясо из маринада, кладут на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Грудинка жареная к пиву

Ингредиенты

Грудинка – 500 г, чеснок – 2 дольки, базилик сушеный – 1 ст. ложка, паприка молотая – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грудинку промывают, нарезают ломтиками, натирают солью, перцем и паприкой. Выдерживают в прохладном месте 1 ч, затем жарят на решетке над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Готовую грудинку выкладывают на блюдо, посыпают сушеным базиликом и подают к столу.

Свинина в йогурте

Ингредиенты

Свинина – 500 г, йогурт несладкий – 200 г, масло растительное – 1 ст. ложка, карри – 1 ч. ложка, кардамон молотый – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат и складывают в кастрюлю. Йогурт смешивают с карри и кардамоном, заливают полученной смесью свинину, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в прохладное место на 2-3 ч.

По истечении указанного времени кладут куски свинины на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями сначала с одной, потом с другой стороны.

Готовое мясо выкладывают на тарелку, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Кебаб из свинины с помидорами

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, помидоры – 500 г, лук репчатый – 300 г, йогурт несладкий – 150 мл, масло растительное – 50 г, яйца – 1 шт., зелень базилика – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть свинины промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку. Добавляют нарезанные кубиками помидоры, мелко нарезанный репчатый лук, яйцо, перец и соль. Все хорошо перемешивают, формуют кебабы и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Готовые кебабы выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью базилика, поливают йогуртом и подают к столу.

Люля-кебаб из свинины с зеленью

Ингредиенты

Свинина – 600 г, лук репчатый – 100 г, сало свиное – 50 г, уксус 3%-ный – 25 мл, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки, базилика и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Промытое мясо, сало и предварительно очищенный репчатый лук пропускают через мясорубку и смешивают с измельченной зеленью петрушки и кинзы.

В полученную смесь добавляют уксус, соль, перец и все тщательно перемешивают. Массу помещают в холодное место и выдерживают в течение 1-2 ч.

После этого формуют небольшие колбаски и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями или в электрогриле.

Готовый кебаб снимают с решетки и подают к столу, украсив листиками базилика.

Кебаб из свинины с грибами

Ингредиенты

Свинина – 600 г, грибы вареные – 200 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, пропускают через мясорубку вместе с грибами и репчатым луком, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

После этого разделывают массу в виде колбасок и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают кебаб мелко нарезанным зеленым луком.

Люля-кебаб из свинины с зеленым луком

Ингредиенты

Свинина – 600 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, сок лимонный – 25 мл, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть свинины промывают, пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, заправляют фарш солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

После этого разделывают фарш в виде колбасок и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают люля-кебаб мелко нарезанным зеленым луком и сбрызгивают лимонным соком.

Кебаб из свинины в лаваше

Ингредиенты

Свинина – 800 г, лук репчатый – 150 г, яйцо – 1 шт., лаваш тонкий – 4 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, кетчуп – 2 ст.

ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, соль, перец, тщательно перемешивают и формуют колбаски. Жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Затем снимают кебаб с решетки, поливают кетчупом, заворачивают в тонкий лаваш в виде рулетиков и подают к столу.

Бургеры из свинины с маринованными огурцами

Ингредиенты

Свинина – 500 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., огурцы маринованные – 2 шт., булочки круглые – 4 шт., салат зеленый – 4 листа, майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, горчица, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, солят, перчат, перемешивают и формуют 4 круглые котлеты. Жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Булочки разрезают пополам, смазывают горчицей. На половинку булочки кладут лист салата, котлету, смазывают майонезом. Сверху кладут кружочки маринованных огурцов и накрывают второй половинкой булочки.

Бургеры из свинины с зеленым луком и помидором

Ингредиенты

Свинина – 500 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, помидор – 1 шт., булочки круглые – 4 шт., салат зеленый – 4 листа, лук зеленый рубленый – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, майонез, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком и чесноком. В фарш добавляют яйцо, солят, перчат, перемешивают и формуют 4 круглые котлеты. Жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Булочки разрезают пополам, смазывают майонезом. На половинку булочки кладут лист салата, котлету и кружочек помидора.

Посыпают зеленым луком, накрывают второй половинкой булочки.

Бургеры из свинины с брынзой

Ингредиенты

Свинина – 500 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., булочки круглые – 4 шт., брынза – 4 ломтика, салат зеленый – 4 листа, зелень базилика измельченная – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, майонез, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают и пропускают через мясорубку. В фарш добавляют мелко нарезанный лук, яйцо, солят, перчат, перемешивают и формуют 4 круглые котлеты. Жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Булочки разрезают пополам, смазывают майонезом. На половинку булочки кладут лист салата, котлету, ломтик брынзы, кружочек помидора. Посыпают зеленью базилика и накрывают второй половинкой булочки.

Глава 4. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Курица по-узбекски

Ингредиенты

Тушка курицы, лук репчатый – 200 г, зелень укропа и кинзы – 100 г, масло топленое – 100 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку курицы промывают, разрезают на порционные куски, натирают солью и перцем, смазывают топленым маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности. Затем выкладывают куски курицы на блюдо, украшают нарезанным кольцами репчатым луком и измельченной зеленью укропа и кинзы и подают к столу.

Цыплята по-японски

Ингредиенты

Цыплята – 4-5 шт., вино красное столовое – 50 мл, соус соевый – 50 г, мука панировочная – 20 г, сахар – 5 г, имбирь молотый – 5 г, лук-порей – 3 стебля, лук зеленый – 1 пучок, паприка – 1 стручок.

Способ приготовления

Вино смешивают с соевым соусом, сахаром и имбирем. Ставят смесь на огонь и доводят ее до кипения, после чего, помешивая, чтобы предотвратить образование комков, добавляют муку и вновь дают закипеть. После этого снимают кастрюлю с огня и остужают.

Мясо цыплят срезают с костей и нарезают небольшими кусочками. Лук нарезают брусочками длиной 2 см.

Паприку разрезают пополам, удаляют сердцевину и семена. Мясо, перец и лук, чередуя, надевают на шпажки, поливают соусом, кладут на решетку и жарят с каждой стороны по 12 мин.

Курица в остром маринаде

Ингредиенты

Мясо куриное белое – 1 кг, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, сок лимонный – 50 г, паприка молотая – 5 г, карри, имбирь сушеный, перец кайенский – по 3 г, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

В блендере измельчают репчатый лук и чеснок, добавляют растительное масло, лимонный сок, специи и соль. В полученную смесь кладут нарезанное небольшими кубиками куриное мясо и выдерживают в прохладном месте в течение 1 ч.

Затем нанизывают подготовленные кусочки на деревянные шпажки и жарят на решетке готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Курица с ананасами и болгарским перцем

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, ананасы консервированные – 200 г, перец болгарский красный и зеленый – 200 г, виноград без косточек – 100 г, уксус бальзамический – 30 мл, масло растительное – 30 мл, мята – 1 веточка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Куриное филе нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают бальзамическим уксусом и растительным маслом, ставят в прохладное место на 30-40 мин.

Болгарский перец моют, удаляют семена и нарезают квадратиками. На деревянные шпажки нанизывают вперемежку кусочки куриного филе, ананасов и перца. Жарят на решетке до образования золотистой корочки.

К столу подают, украсив листиками мяты и половинками виноградин.

Курица в маринаде из грецких орехов

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, орехи грецкие – 150 г, масло растительное – 30 мл, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе нарезают небольшими кусочками и укладывают в глиняную емкость.

Ядра грецких орехов растирают в ступке, смешивают с измельченным чесноком, растительным маслом, солью и перцем. Кусочки курицы заливают полученным маринадом и выдерживают в холодильнике в течение 1-2 ч.

Затем кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности. Подают с зеленью петрушки и кинзы.

Курица-гриль с яблоками и ананасами

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, яблоки – 500 г, ананасы консервированные – 150 г, лук репчатый красный – 50 г, помидоры – 50 г, масло растительное – 50 мл, карри (порошок) – 10 г, зелень укропа, петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промывают и нарезают кусочками. На шампуры вперемежку нанизывают нарезанный кольцами репчатый лук, разрезанные на части яблоки, ломтики ананасов и подготовленные кусочки курицы.

Растительное масло смешивают с солью и карри. Кусочки филе поливают полученной смесью и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

К столу блюдо подают, украсив кружочками помидоров, измельченным укропом и веточками кинзы и петрушки.

Окорочка-гриль с чесноком

Ингредиенты

Окорочка куриные – 1 кг, чеснок – 4 дольки, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриные окорочка промывают, обсушивают салфеткой и кладут в эмалированную емкость. Очищенный чеснок измельчают в блендере вместе с зеленью петрушки, добавляют лимонный сок, масло, соль и перец. Заливают полученной смесью окорочка и маринуют в течение 1-2 ч.

Затем кладут окорочка на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Курица-гриль по-китайски

Ингредиенты

Окорочка куриные – 1 кг, соус соевый – 60 мл, масло растительное – 30 мл, стружка кокосовая – 30 г, имбирь сушеный – 3 г, салат – 1 пучок.

Способ приготовления

Куриные окорочка промывают, обсушивают салфеткой и кладут в неглубокую эмалированную миску. Заливают смесью соевого соуса, растительного масла и имбиря и маринуют в течение 1-2 ч.

Затем кладут окорочка на решетку и жарят над раскаленными углями.

На большое плоское блюдо кладут листья салата, на них – готовую курицу, посыпают кокосовой стружкой и подают к столу.

Цыпленок-гриль

Ингредиенты

Тушка цыпленка – 1 шт., лук репчатый – 150 г, уксус 3 %-ный – 30 мл, карри, перец белый молотый – 3 г, лимон – 1 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Тушку цыпленка промывают и разделывают на порционные куски. Укладывают их в эмалированную емкость, посыпают измельченным репчатым луком, солью, карри и перцем, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 2-3 ч.

После этого кусочки цыпленка нанизывают на шпажки и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

К столу цыпленка подают, украсив кружочками лимона.

Окорочка в кетчупе

Ингредиенты

Окорочка куриные – 1 кг, кетчуп – 100 мл, масло растительное – 30 мл, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриные окорочка промывают и кладут в эмалированную миску. Кетчуп спешивают с очищенным толченым чесноком, солью, перцем и растительным маслом, смазывают полученной смесью окорочка и ставят в прохладное место на 2 ч.

По истечении указанного времени кладут окорочка на решетку и жарят над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Готовые окорочка выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Курица-гриль в томатном соусе

Ингредиенты

Тушка курицы, помидоры – 300 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 дольки, лимон – 1 шт., зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в неглубокую эмалированную емкость. Добавляют свежевыжатый лимонный сок, соль и перец, кольца лука, перемешивают и оставляют на 1-2 ч в прохладном месте.

Пока курица маринуется, готовят соус. Помидоры моют, обдают кипятком и снимают кожицу. Затем протирают через сито, добавляют измельченный чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки и кинзы, солят и перемешивают.

Промаринованные кусочки курицы нанизывают на деревянные шпажки и жарят на решетке.

Готовую курицу выкладывают на блюдо, поливают приготовленным соусом и подают к столу.

Курица с грибами

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, грибы белые или подосиновики – 500 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки и сельдерея – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе нарезают небольшими кусочками. Грибы моют, обрезают ножки и бланшируют в подсоленной воде в течение 3-4 мин.

Затем кусочки куриного филе и шляпки грибов нанизывают

вперемежку на шпажки, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями.

К столу блюдо подают на шпажках, украсив веточками сельдерея и петрушки.

Колбаски-гриль из куриного мяса

Ингредиенты

Мясо куриное – 600 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, уксус 3%-ный – 25 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное мясо пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

После этого из полученной массы формуют колбаски, нанизывают их на шпажки и жарят на решетке над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают колбаски тонко нарезанным репчатым и зеленым луком и сбрызгивают уксусом.

Курица по-восточному

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, перец сладкий – 100 г, ананасы консервированные – 50 г, соус соевый – 50 г, масло растительное – 30 г, крахмал – 20 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе нарезают кубиками и складывают в эмалированную емкость. Соевый соус смешивают с растительным маслом, крахмалом и перцем, заливают полученной смесью кусочки курицы и маринуют в течение 1-2 ч.

Сладкий перец моют, удаляют семена и нарезают квадратиками. Кусочки куриного филе нанизывают на деревянные шпажки вперемежку с квадратиками перца и жарят на решетке до готовности.

К столу курицу подают, украсив ломтиками консервированных ананасов и веточками петрушки.

Курица с фасолью

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, фасоль стручковая – 250 г, лук репчатый – 60 г, масло растительное – 30 г, масло сливочное – 20 г, уксус винный белый – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе нарезают небольшими кубиками, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом и маринуют в течение 10-15 мин. Затем нанизывают кусочки курицы на деревянные шпажки и жарят на решетке смазанной растительным маслом.

Лук очищают, нарезают кольцами и пассеруют в сливочном масле. Фасоль отваривают в подсоленной воде.

Готовую курицу подают к столу, украсив пассерованным луком, с гарниром из вареной фасоли.

Куриные колбаски-гриль с ветчиной

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, ветчина – 150 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, сок лимонный – 30 мл, яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе вместе с репчатым луком пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, добавляют яйцо и нарезанную мелкими кубиками ветчину, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

После этого разделывают массу на колбаски, нанизывают их на шпажки и жарят на решетке над раскаленными углями. Перед подачей к столу украшают колбаски кольцами репчатого и перьями зеленого лука, поливают лимонным соком.

Колбаски из курицы с беконом

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, бекон – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 30 мл, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, добавляют яйцо, соль и перец, тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 2 ч.

После этого разделывают фарш на колбаски, заворачивают каждую в тонкий ломтик бекона, нанизывают на шпажки и жарят на смазанной маслом решетке до готовности.

Перед подачей к столу блюдо украшают веточками петрушки.

Кебаб из мяса курицы

Ингредиенты

Филе курицы – 1 кг, сало свиное – 100 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают и нарезают кусочками. Пропускают через мясорубку вместе с салом, солят, перчат, добавляют измельченную зелень петрушки и кинзы, хорошо перемешивают. Формуют из фарша колбаски и жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями или в электрогриле.

Готовый кебаб выкладывают на блюдо, украшают нарезанным кружочками лимоном и подают к столу.

Люля-кебаб из курицы и свинины

Ингредиенты

Филе курицы – 500 г, свинина жирная – 500 г, лук репчатый – 2 шт., помидоры – 2 шт., уксус 3%-ный – 25 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Промытые свинину, филе курицы и предварительно очищенный репчатый лук пропускают через мясорубку, смешивают с измельченной зеленью петрушки и кинзы.

В полученную смесь добавляют уксус, соль, перец и все тщательно перемешивают. Массу помещают в холодное место и выдерживают в течение 1-2 ч.

После этого формуют небольшие колбаски и жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Готовый люля-кебаб выкладывают на блюдо, украшают нарезанными кружочками помидорами и подают к столу.

Люля-кебаб из курицы с копченым салом

Ингредиенты

Филе курицы – 600 г, сало копченое – 150 г, лук репчатый – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, сок лимонный – 25 мл, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы промывают, вместе с копченым салом и репчатым луком пропускают через мясорубку, посыпают солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

После этого разделывают массу на колбаски и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности. Перед подачей к столу посыпают люля-кебаб мелко нарезанным зеленым луком и сбрызгивают лимонным соком.

Кебаб из мяса курицы в лаваше

Ингредиенты

Филе курицы – 800 г, лук репчатый – 150 г, яйцо – 1 шт., лаваш тонкий – 4 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, соль, перец, тщательно перемешивают и формуют колбаски. Жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Затем снимают кебаб с решетки, посыпают измельченной зеленью, заворачивают в тонкий лаваш и подают к столу.

Котлеты-гриль с оливками

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, оливки зеленые без косточек – 100 г, перец болгарский – 1 шт., масло растительное – 30 г, яйцо – 1 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе пропускают через мясорубку, добавляют яйцо, нарезанный мелкими кубиками болгарский перец, измельченные оливки, соль и перец. Фарш тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

После этого из полученной массы формуют небольшие котлеты, нанизывают их на деревянные шпажки и жарят на решетке, смазанной растительным маслом.

Готовые котлеты украшают кружочками лимона и подают к столу.

Куриные колбаски с абрикосовым соусом

Ингредиенты

Филе куриное – 600 г, абрикосы – 200 г, лук репчатый – 100 г, сахар – 15 г, корица – 3 г, яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, добавляют в фарш яйцо, соль и перец, тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 1-2 ч.

После этого разделывают фарш на колбаски, нанизывают их на шпажки и жарят на решетке над раскаленными углями.

Абрикосы моют, вынимают косточки, кладут в неглубокую кастрюлю и добавляют воды. Варят на небольшом огне до размягчения, затем протирают через сито, добавляют сахар и корицу. Массу перемешивают, перекладывают в соусник и охлаждают.

Готовые колбаски подают к столу на шпажках, выложив их на блюдо. Отдельно подают абрикосовый соус.

Курица-гриль с цветной капустой

Ингредиенты

Мясо куриное белое – 500 г, капуста цветная – 500 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное мясо нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают свежевыжатым лимонным соком и ставят в холодное место на 30 мин.

Цветную капусту разбирают на небольшие соцветия, отваривают в подсоленной воде до полуготовности и откидывают

на сито.

Кусочки куриного мяса и соцветия цветной капусты нанизывают вперемежку на деревянные шпажки и жарят на решетке до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Курица с зеленью

Ингредиенты

Тушка курицы, майонез – 250 г, салат – 200 г, зеленые перья чеснока, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, рубят на порционные куски, укладывают в эмалированную миску, солят, перчат, заливают майонезом, добавляют мелко нарезанную зелень чеснока, петрушки и укропа и перемешивают. Накрывают миску полиэтиленовой пленкой и ставят в холодильник на 30-40 мин.

По истечении указанного срока куски курицы выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности. Затем На большое блюдо выкладывают листья салата, сверху – куски курицы, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Курица в маринаде из зеленого лука и грецких орехов

Ингредиенты

Филе куриное – 600 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, вино красное сухое – 150 мл, масло растительное – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. Грецкие орехи пропускают через мясорубку вместе с зеленым луком, солят, перчат, добавляют красное вино и заливают полученной смесью курицу. Маринуют в прохладном месте 1-1,5 ч.

По истечении указанного срока кусочки куриного филе нанизывают на деревянные шпажки и жарят на смазанной маслом решетке до готовности.

Курица по-американски

Ингредиенты

Тушка курицы, сухари панировочные – 50 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку курицы промывают в холодной воде, обсушивают салфеткой, разрезают вдоль позвоночника и выворачивают обе части тушки наружу. Мясо солят, перчат, сбрызгивают

растительным маслом, обваливают в сухарях и укладывают на решетку. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу курицу подают, украсив веточками петрушки.

Домашняя курица по-таджикски

Ингредиенты

Тушка курицы, лук репчатый – 150 г, уксус 3 %-ный – 30 мл, чеснок – 2 дольки, зира – 5 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают и рубят на небольшие кусочки. Укладывают их в эмалированную кастрюлю, посыпают измельченными луком и чесноком, зирой, солью и перцем. Выдерживают в прохладном месте в течение 2-3 ч, затем кладут на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Приготовленную птицу укладывают на блюдо, сбрызгивают уксусом и подают к столу.

Куриные окорочка-гриль

Ингредиенты

Окорочка куриные – 1,5 кг, фасоль белая консервированная – 400 г, лук репчатый – 150 г, соус томатный или кетчуп – 60 г, уксус винный белый – 30 мл, масло растительное – 30 мл, имбирь молотый – 5 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриные окорочка промывают, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом и ставят в холодильник на 30-40 мин. Мелко нарезанный репчатый лук смешивают с томатным соусом или кетчупом, растительным маслом и молотым имбирем.

Окорочка укладывают на решетку, смазывают томатно-луковой смесью и запекают над раскаленными углями до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу с гарниром из белой фасоли.

Куриное филе со спаржей

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, спаржа консервированная – 200 г, коньяк – 50 мл, сок апельсиновый – 50 мл, масло сливочное – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе нарезают кусочками весом 25-30 г и маринуют в смеси коньяка и апельсинового сока в течение 30-45 мин. Затем нанизывают кусочки курицы на деревянные шпажки и жарят на решетке до образования золотистой корочки.

Готовое филе солят, перчат и подают к столу с гарниром из спаржи со сливочным маслом.

Куриные крылышки-гриль

Ингредиенты

Крылышки куриные – 1 кг, кукуруза в початках – 1 кг, кетчуп острый – 250 г, масло сливочное – 50 г, масло растительное – 30 мл, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриные крылышки промывают, укладывают в эмалированную емкость, солят, перчат, заливают смесью кетчупа и свежевыжатого лимонного сока и маринуют в прохладном месте 1,5-2 ч. Затем куриные крылышки жарят на решетке над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Кукурузные початки отваривают в подсоленной воде, вынимают и поливают растопленным сливочным маслом.

Готовые крылышки перекладывают на блюдо и подают к столу с гарниром из вареных кукурузных початков.

Куриные крылышки в майонезе

Ингредиенты

Крылышки куриные – 1 кг, майонез – 250 г, помидоры – 2 шт., масло растительное – 30 мл, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Куриные крылышки промывают, укладывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат, заливают майонезом и выдерживают в прохладном месте 2 ч.

Затем куриные крылышки жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Готовые крылышки перекладывают на блюдо, украшают нарезанными дольками помидорами, посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Куриные крылышки в соевом соусе

Ингредиенты

Крылышки куриные – 1 кг, соус соевый – 100 мл, масло растительное – 50 мл, имбирь молотый – 0,5 ч. ложки, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриные крылышки промывают и укладывают в эмалированную емкость. Очищенный чеснок и зелень измельчают в блендере, добавляют растительное масло, соевый соус, имбирь, соль и перец.

Все перемешивают, заливают приготовленной смесью крылышки и маринуют в прохладном месте 1,5-2 ч.

По истечении указанного времени достают крылышки из

маринада и жарят на решетке над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Куриные крылышки с карри

Ингредиенты

Крылышки куриные – 1 кг, перец болгарский – 3 шт., масло растительное – 50 мл, лимон – 1 шт., паприка молотая – 1 ч. ложка, карри – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриные крылышки промывают, солят, перчат, посыпают паприкой и карри, сбрызгивают лимонным соком и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями или в электрогриле.

Готовые крылышки перекладывают на блюдо, украшают нарезанным кольцами болгарским перцем и подают к столу.

Цыпленок в сливочном маринаде

Ингредиенты

Тушка цыпленка – 1 шт., вода – 1,5 стакана, лимон – 1 шт., сливки – 0,5 стакана, масло сливочное – 3 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 3 дольки, кориандр, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мелко нарезанные лук и чеснок заливают сливками, добавляют перец и кориандр, воду, ставят на огонь и, помешивая, нагревают, не доводя до кипения. Готовый маринад охлаждают.

Цыпленка разрезают пополам, отбивают каждую половину тяпкой, солят, кладут на решетку и жарят до готовности, периодически поливая растопленным сливочным маслом, маринадом и соком, выжатым из лимона.

Курица-гриль по-мексикански

Ингредиенты

Окорочка куриные – 1 кг, соус томатный – 200 г, кукуруза консервированная – 200 г, фасоль красная консервированная – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 дольки, лимон – 1 шт., перец чили – 3 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриные окорочка промывают и складывают в эмалированную емкость. Томатный соус смешивают с лимонным соком, измельченным чесноком, перцем чили и солью. Полученной смесью заливают окорочка, закрывают емкость крышкой и ставят в холодильник на 2-3 ч.

По истечении указанного времени окорочка выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая томатным маринадом.

Пока окорочка жарятся, готовят салат. Консервированные

кукурузу и фасоль кладут в керамическую миску, добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Готовые окорочка раскладывают по тарелкам и подают к столу с салатом.

Цыпленок по-узбекски

Ингредиенты

Тушки цыплят – 4 шт., лук репчатый – 50 г, масло сливочное – 50 г, уксус 3 %-ный – 20 мл, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Подготовленные тушки цыплят рубят на порционные куски, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 1-2 ч. Затем выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

В растопленное сливочное масло добавляют измельченный чеснок, поливают этой смесью цыпленка, украшают кольцами репчатого лука и веточками петрушки и подают к столу.

Курица с тмином

Ингредиенты

Курица – 1 кг, лук репчатый – 100 г, тмин – 10 г, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, рубят на небольшие кусочки и складывают в эмалированную емкость. Посыпают тмином, красным и черным молотым перцем, нарезанным луком, толченым чесноком и солью. Все ингредиенты перемешивают и оставляют в прохладном месте на 1-2 ч.

Затем нанизывают кусочки курицы на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Посыпают шашлык измельченной зеленью петрушки и кинзы и подают к столу.

Курица по-египетски

Ингредиенты

Курица – 1 кг, мед – 60 г, масло растительное – 50 мл, имбирь молотый – 10 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, рубят на порционные кусочки и укладывают в эмалированную миску. Посыпают молотым имбирем, солью, перцем, добавляют мед и перемешивают все продукты. Дают настояться в течение 1-2 ч.

Затем кусочки курицы укладывают на предварительно смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Курица, фаршированная яблоками

Ингредиенты

Тушка курицы, яблоки – 3 шт., сыр – 100 г, яйца – 2 шт., молоко – 0,5 стакана, сухари панировочные – 0,5 стакана, крахмал – 1 ч. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, солят, перчат и начиняют нарезанными и очищенными яблоками. Сыр натирают, смешивают с молоком, крахмалом, яйцами, солью и перцем и тщательно перемешивают. Приготовленной смесью поливают курицу, посыпают сухарями и жарят на решетке до готовности. Готовую курицу подают к столу, посыпав измельченной зеленью укропа и петрушки.

Курица в сметане

Ингредиенты

Тушка курицы, сметана – 350 г, базилик сушеный – 5 г, зелень базилика – 1 веточка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Посыпают сушеным базиликом, солью и перцем, заливают сметаной и оставляют в прохладном месте на 3-4 ч.

Затем кусочки курицы выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовую курицу подают к столу, украсив листиками базилика.

Курица с маринованными помидорами, баклажанами и кабачками

Ингредиенты

Филе куриное – 1 кг, помидоры маринованные – 6-8 шт., баклажаны – 8 шт., кабачки – 2 шт., перец болгарский – 2 шт., лук репчатый – 3 шт., чеснок – 3-4 дольки, лимон – 1 шт., масло оливковое – 3 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Из лимона выдавливают сок и смешивают его с измельченной цедрой и толченым чесноком. Полученной массой заливают промытое и нарезанное кусками филе курицы с надрезанной в нескольких местах кожей и оставляют на 3 ч.

Кабачки и баклажаны очищают от кожицы и нарезают кубиками, из перца удаляют семена и нарезают его тонкой соломкой. Кабачки, баклажаны и перец обжаривают в оливковом масле. Затем кладут в кастрюлю нарезанный кольцами лук, измельченный чеснок и натертые на крупной терке помидоры, все это солят, перчат и тушат 10 мин, периодически помешивая.

Маринованные куски курицы жарят с обеих сторон на

решетке гриля до золотистой корочки. На стол курицу подают вместе с тушеными овощами.

Куриные грудки в сметане

Ингредиенты

Грудки куриные – 1 кг, сметана – 250 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, базилик сушеный – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриные грудки промывают, слегка отбивают, натирают солью, перцем и сушеным базиликом. Затем складывают в эмалированную емкость, заливают сметаной и выдерживают в прохладном месте в течение 2 ч.

Жарят куриные грудки на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Готовые грудки выкладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Куриные грудки с соусом из свежих помидоров

Ингредиенты

Грудки куриные – 1 кг, помидоры – 3 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, базилик – 2 веточки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Куриные грудки промывают, слегка отбивают, солят, перчат, смазывают растительным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Помидоры моют, обдают кипятком, снимают кожицу и протирают через сито. Добавляют тертый хрен, очищенный толченый чеснок, измельченную зелень петрушки, соль и сахар. Все хорошо перемешивают.

Готовые грудки выкладывают на блюдо, поливают соусом из помидоров, украшают листиками базилика и подают к столу.

Медальоны из курицы с грибами по-молдавски

Ингредиенты

Филе курицы – 750 г, шампиньоны свежие – 250 г, сыр – 80 г, хлеб пшеничный – 10 ломтиков, масло растительное – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают, нарезают ломтиками и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Очищенные и нарезанные ломтиками грибы солят, перчат и

тушат в сливочном масле. С ломтиков белого хлеба срезают корочку и жарят их на решетке.

Приготовленные гренки выкладывают на блюдо, на каждый ломтик выкладывают кусочки жареного мяса и тушеные грибы.

Медальоны сбрызгивают лимонным соком, посыпают тертым сыром и подают к столу.

Курица-гриль в фольге

Ингредиенты

Тушка курицы – 1 шт., масло сливочное – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Промытую тушку курицы натирают солью, кладут внутрь мелко нарезанную зелень петрушки, смазывают курицу маслом и заворачивают в фольгу. Затем края фольги тщательно закрепляют, укладывают курицу на решетку и жарят 30-40 минут.

Курица с печенью

Ингредиенты

Тушка курицы, печень куриная – 300 г, помидоры – 200 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Куриную печень также тщательно промывают.

Кусочки курицы и куриной печени нанизывают вперемежку на шпажки, смазывают растительным маслом и жарят на решетке до готовности.

К столу блюдо подают на шпажках, украсив дольками помидоров и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Курица, фаршированная печенью и рисом

Ингредиенты

Тушка курицы, рис – 100 г, печень куриная – 100 г, шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 30 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис отваривают, смешивают с мелко нарубленными вареными шампиньонами и печенью, добавляют нарубленную зелень петрушки, соль и перец. Подготовленной смесью начиняют промытую и натертую солью тушку курицы, зашивают ее и жарят на решетке до готовности, периодически переворачивая. Перед подачей к столу курицу поливают растопленным сливочным маслом.

Курица-гриль с ревенем

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, ревень – 250 г, лимон – 1 шт., масло

топленое – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе нарезают кубиками, смазывают маслом, солят, перчат и сбрызгивают лимонным соком. Ревень нарезают небольшими кусочками.

Кубики куриного филе нанизывают на деревянные шпажки вперемежку с кусочками ревеня и жарят на решетке до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Куриное филе с курагой и перепелиными яйцами

Ингредиенты

Филе куриное – 600 г, курага – 150 г, масло растительное – 50 мл, яйца перепелиные – 6 шт., лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и маринуют в течение 30 мин.

Курагу моют, заливают небольшим количеством горячей воды и оставляют на 10 мин. Затем воду сливают, кусочки куриного филе и курагу нанизывают вперемежку на деревянные шпажки и жарят на смазанной растительным маслом решетке до готовности.

Готовое филе выкладывают на блюдо, украшают половинками сваренных вкрутую перепелиных яиц, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Курица-гриль с солеными грибами

Ингредиенты

Филе куриное – 1 кг, грибы соленые – 300 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 30 мл, семена тмина и укропа – по 3 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе нарезают кусочками весом 25-30 г, складывают в неглубокую эмалированную кастрюлю, добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, растительное масло, уксус, семена тмина и укропа, соль и перец. Накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 1 ч.

По истечении указанного времени кусочки куриного филе нанизывают на деревянные шпажки вперемежку с нарезанными кусочками солеными грибами и кольцами лука и жарят на решетке до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Куриное филе с клубникой

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, клубника – 200 г, масло растительное – 30 мл, уксус бальзамический – 20 мл, салат – 1 пучок, мята – 1 веточка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и сбрызгивают бальзамическим уксусом и растительным маслом. Затем кусочки курицы нанизывают на деревянные шпажки и жарят на решетке до образования золотистой корочки.

Листья салата выкладывают на блюдо, на них сверху – готовое филе и листики мяты. По периметру укладывают разрезанные пополам ягоды клубники и подают к столу.

Ассорти из птицы

Ингредиенты

Филе куриное – 300 г, филе индейки – 300 г, печень утиная – 200 г, перец болгарский – 200 г, фасоль стручковая – 200 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный белый – 30 мл, масло растительное – 30 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы и индейки, утиную печень нарезают маленькими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 30 мин.

Болгарский перец нарезают квадратиками, репчатый лук – кольцами. Кусочки курицы, индейки и утиной печени нанизывают на шпажки вперемежку с болгарским перцем и кольцами лука, смазывают растительным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности. Стручковую фасоль отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовое ассорти посыпают измельченной зеленью укропа, гарнируют вареной стручковой фасолью и подают к столу.

Индейка-гриль

Ингредиенты

Филе индейки – 500 г, майонез – 150 г, карри – 5 г, розмарин – 1 веточка, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки разрезают на небольшие кусочки и кладут в неглубокую емкость. После этого мясо солят, посыпают перцем, добавляют карри, измельченные листья розмарина. Все

ингредиенты перемешивают и полученную массу заливают майонезом. Филе выдерживают в маринаде, поставив в холодное место, в течение 1 ч.

Замаринованное мясо нанизывают на шпажки и жарят на решетке до образования золотистой корочки. К столу шашлык подают, сняв со шпажек и украсив веточками укропа и кинзы.

Индейка с черемшой

Ингредиенты

Мясо индейки – 1,5 кг, черемша – 150 г, уксус винный белый – 100 мл, сахар – 25 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Индейку промывают, режут на мелкие кусочки, складывают в эмалированную емкость, добавляют мелко нарезанную черемшу, уксус, сахар, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 3-4 ч.

Затем нанизывают кусочки индейки на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Индейка с ветчиной и шампиньонами

Ингредиенты

Филе индейки – 500 г, ветчина – 200 г, шампиньоны маринованные – 200 г, масло топленое – 50 г, уксус винный белый – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки нарезают кусочками, ветчину – кубиками. Кусочки индейки, кубики ветчины и маринованные шампиньоны нанизывают вперемежку на деревянные шпажки, смазывают маслом, солят, перчат и жарят на решетке.

Готовую индейку сбрызгивают уксусом, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Индейка-гриль с курагой и лесными орехами

Ингредиенты

Филе индейки – 500 г, курага – 100 г, орехи лесные – 100 г, сок яблочный – 50 мл, масло сливочное – 30 г, горчица – 20 г, чеснок – 2 дольки, сухари панировочные, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки промывают, разрезают на порционные куски, делают в каждом разрез в виде кармана, солят и перчат.

Курагу, орехи и чеснок измельчают, смешивают с яблочным соком и заполняют полученной массой кармашки. Края разрезов скрепляют зубочистками.

Смазывают фаршированные куски индейки растопленным сливочным маслом, смешанным с горчицей, обваливают в панировочных сухарях и жарят на решетке над раскаленными

углями попеременно с обеих сторон.

Индейка-гриль с солеными огурцами

Ингредиенты

Филе индейки – 600 г, яблоки – 200 г, огурцы соленые – 100 г, лук репчатый – 60 г, масло растительное – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки нарезают кусочками весом 30-40 г, солят и перчат. Яблоки разрезают на 4 части и удаляют сердцевину, лук нарезают кольцами, соленые огурцы – кружочками.

Кусочки птицы, кольца лука и кружочки соленых огурцов нанизывают вперемежку на деревянные шпажки и жарят на решетке, смазанной растительным маслом, до готовности.

Индейка с белыми грибами

Ингредиенты

Филе индейки – 1 кг, грибы белые – 500 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный красный – 30 мл, зелень базилика и петрушки – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо индейки промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную миску, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом, добавляют нарезанный кольцами репчатый лук и перемешивают. Маринуют индейку 30-40 мин.

Белые грибы промывают и бланшируют в подсоленной воде 4-5 мин. Затем кусочки индейки, белые грибы и кольца лука нанизывают вперемежку на шпажки и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовое филе на шпажках укладывают на блюдо, украшают веточками базилика и петрушки и подают к столу.

Индейка в апельсиновом маринаде

Ингредиенты

Филе индейки – 500 г, сок апельсиновый – 200 г, масло топленое – 50 г, кальвадос – 50 мл, сахар – 20 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки нарезают небольшими кусочками и маринуют в смеси апельсинового сока, кадьвадоса, сахара, соли и перца в течение 1 ч. Затем кусочки индейки нанизывают на деревянные шпажки и жарят на решетке до готовности. После этого выкладывают в сковороду, добавляют маринад, топленое масло, накрывают крышкой и тушат на небольшом огне 2-3 мин.

Готовое филе выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Жареная индейка с зеленой фасолью

Ингредиенты

Филе индейки – 400 г, фасоль стручковая зеленая – 2 стакана, лук репчатый – 2 шт., помидоры – 2 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и кинзы, специи по вкусу, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки нарезают порционными кусками и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Зеленые стручки фасоли перебирают и разрезают на 2-3 части, удаляя твердые прожилки. Фасоль варят в небольшом количестве воды до готовности (стручок должен легко разламываться ложкой).

На сливочном масле жарят тонко нарезанный лук с помидорами, добавляют нашинкованную зелень, чеснок, специи, соль, перец и все перемешивают. Обжаренные овощи перекладывают в миску, добавляют отваренные стручки фасоли и перемешивают.

Готовую индейку раскладывают по тарелкам, гарнируют фасолью и подают к столу.

Индейка под горчичным соусом

Ингредиенты

Мясо индейки – 700 г, бульон куриный – 200 г, сметана – 100 г, желтки яичные – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, мука – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, масло сливочное – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусочками, натирают солью, смазывают оливковым маслом и жарят на решетке над углями или в электрогриле.

Муку пассеруют в сливочном масле, добавляют куриный бульон, уксус, сметану и горчицу. Размешивают и доводят до кипения.

Желтки растирают с небольшим количеством соуса, вливают в оставшийся соус, добавляют соль и сахар и варят на медленном огне до загустения.

Кусочки индейки выкладывают на блюдо, поливают соусом и подают к столу.

Колбаски из индейки с сыром и грибами

Ингредиенты

Мясо индейки – 1 кг, грибы маринованные – 150 г, сыр тертый – 150 г, яйца – 5 шт., чеснок – 2-3 дольки, масло сливочное – 4 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки,

молоко – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо индейки промывают, пропускают через мясорубку, добавляют яйца, мелко нарезанные грибы, тертый сыр, растопленное сливочное масло (половину предусмотренной в рецепте нормы), молоко, соль, перец, растертый чеснок, все тщательно перемешивают и формуют колбаски.

Жарят колбаски на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями, периодически переворачивая. Готовые колбаски выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Утка в брусничном маринаде

Ингредиенты

Мясо утки – 1 кг, брусника – 200 г, лук репчатый – 100 г, вино белое сухое – 100 мл, масло сливочное – 50 г, сахар – 20 г, корица – 3 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Утку промывают, режут порционными кусками и укладывают в неглубокую эмалированную емкость, пересыпая измельченным репчатым луком. Бруснику измельчают в блендере, добавляют белое вино, сахар, корицу, соль и перец. Полученной смесью заливают утку и маринуют в течение 3-4 ч.

Затем кусочки утки выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад процеживают сквозь сито, выливают в сотейник, добавляют сливочное масло и варят на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовое блюдо поливают брусничным маринадом и подают к столу.

Утка с зеленым луком и сливами

Ингредиенты

Тушка утки – 1 кг, сливы кислые – 300 г, майонез – 250 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Утку промывают, рубят на небольшие кусочки, укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют майонез, измельченный зеленый лук, соль и перец. Все перемешивают и выдерживают в холодильнике в течение 2-3 ч.

Сливы моют, надрезают ножом и вынимают косточки. Кусочки утки нанизывают на шпажки вперемежку со сливами и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Утка-гриль

Ингредиенты

Мясо утки – 500 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 100 г, уксус винный белый – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают небольшими кусочками, репчатый лук – кольцами. Продукты слоями укладывают в эмалированную кастрюлю, посыпают солью и перцем, сбрызгивают винным уксусом и маринуют в течение 2-3 ч.

Затем нанизывают кусочки утиного мяса на шпажки вперемежку с кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу блюдо подают на шпажках, украсив веточками петрушки и дольками помидоров.

Утка с медом

Ингредиенты

Тушка утки, вода – 0,5 стакана, мед – 3 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную утку натирают изнутри и снаружи солью и перцем; часть меда разводят в горячей воде и смазывают им утку снаружи. Затем подготовленную утку кладут на решетку и жарят почти до готовности, время от времени поворачивая и смазывая разведенным медом. Когда утка будет почти готова, смазывают ее неразведенным медом и жарят до образования румяной корочки.

Гусь, жаренный на решетке

Ингредиенты

Тушка гуся., яблоки антоновские – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 30 мл, масло сливочное – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку гуся промывают, разрубают на порционные кусочки, солят, перчат и жарят над раскаленными углями на решетке до готовности. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Лук и яблоки очищают, нарезают мелкими кубиками и пассеруют в сливочном масле. Затем добавляют соль и перец и перемешивают.

Готовое мясо перекладывают на блюдо, поливают яблочно-луковым соусом и подают к столу.

Гусь, фаршированный салом

Ингредиенты

Тушка гуся, сало – 250 г, белый хлеб – 250 г, молоко – 200

мл, лук репчатый – 5 шт., яйца – 3 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, шалфей, базилик, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сало измельчают, смешивают с замоченным в молоке хлебом, мелко нарезанным луком, шалфеем, базиликом, петрушкой и сваренными вкрутую яйцами. Все это солят, перчат, перемешивают и начиняют промытую и выпотрошенную тушку гуся. Тушку зашивают, ножки и крылышки связывают, насаживают на вертел и жарят до готовности.

Гусь, фаршированный квашеной капустой

Ингредиенты

Тушка гуся, капуста квашеная – 800 г, шпик – 150 г, яблоки – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 50 г, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Квашеную капусту отжимают, кладут в казан, добавляют масло и тушат до полуготовности. Затем добавляют к капусте измельченный шпик, обжаренный вместе с луком и нарезанные кубиками яблоки, посыпают все сахаром и тщательно перемешивают.

Тушку гуся промывают, натирают солью снаружи и начиняют подготовленной смесью. Затем тушку зашивают, кладут на решетку спинкой вниз и жарят до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Перепела фаршированные

Ингредиенты

Тушки перепелов – 3 шт., баранина – 100 г, лук репчатый – 50 г, сало курдючное – 30 г, масло растительное – 30 мл, паприка сушеная – 5 г, базилик сушеный – 5 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно промытые тушки перепелов натирают солью. Баранину и курдючное сало пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный в растительном масле лук, паприку, базилик, соль и перец. Фарш тщательно перемешивают и начиняют им перепелов. Нанизывают их на вертел, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перепела по-узбекски

Ингредиенты

Тушки перепелов – 3 шт., масло топленое – 300 г, мука – 30 г, специи, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Выпотрошенные тушки перепелов заливают подсоленной

водой и выдерживают в течение 15 мин. Затем снимают с них кожу, обмакивают в топленое масло, посыпают специями и перцем, обваливают в муке и нанизывают на шпажки. Перепелов жарят над раскаленными углями, периодически посыпая тушки мукой.

Перепела с помидорами

Ингредиенты

Тушки перепелов – 4 шт., помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, мука – 30 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 4 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные тушки перепелок солят, перчат, смазывают растительным маслом, панируют в муке, нанизывают вертел и жарят до готовности.

Помидоры нарезают дольками, лук – кольцами. Овощи обжаривают на сковороде в растительном масле, добавляют соль и перец.

Готовые тушки перепелок снимают с вертела, укладывают на блюдо, гарнируют жареными овощами и украшают веточками петрушки.

Куропатки, фаршированные салом

Ингредиенты

Тушки куропаток – 3-4 шт., сало ветчинное – 400 г, масло растительное – 50 мл, листья лопуха, пряности, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тщательно обработанные тушки куропаток слегка обжаривают на решетке, периодически смазывая каждую из них ветчинным салом. Затем шпигуют грудки и ножки кусочками сала, посыпанными солью и пряностями. Насаживают тушки на вертел и, смазав маслом, вновь жарят над углями.

Горячие тушки заворачивают в листья лопуха и выдерживают в течение 3-5 мин.

Дикая утка с зеленью

Ингредиенты

Тушка дикой утки, масло растительное – 30 мл, уксус 3 %-ный – 10 мл, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку дикой утки промывают, рубят на порционные куски, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в прохладном месте 3-4 ч.

По истечении указанного срока куски утки нанизывают на вертел, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовые куски утки снимают с вертела, укладывают на блюдо, украшают кружочками лимона, веточками петрушки и подают к столу.

Рябчики с брусникой

Ингредиенты

Тушки рябчиков – 4 шт., ягоды брусники – 200 г, сало – 100 г, масло растительное – 50 мл, масло сливочное – 10 г, сахар-рафинад, листья лопуха.

Способ приготовления

В подготовленные тушки рябчиков кладут сливочное масло, по кусочку сахара, ягоды брусники и закрепляют разрез деревянной лучинкой. Мясо рябчиков шпигуют ломтиками сала. Тушки смазывают растительным маслом и жарят, насадив на вертел.

Готовых рябчиков обертывают листьями лопуха и выдерживают в течение 3-6 мин.

Рябчик-гриль

Ингредиенты

Рябчик – 1 шт., сало свиное – 100 г, масло сливочное – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рябчика ощипывают, потрошат и ошпаривают кипятком. После этого начиняют его мелко нарезанным салом, солят и жарят на решетке до готовности. Перед подачей к столу поливают растопленным сливочным маслом.

Глава 5. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Осетрина «Пикантная»

Ингредиенты

Осетрина – 800 г, сок лимонный – 75 мл, зелень укропа – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец черный душистый горошком – 5-7 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

С рыбы снимают кожу, удаляют хрящи, нарезают филе небольшими кусочками и укладывают его в неглубокую емкость. Затем поливают лимонным соком, солят, добавляют перец горошком, красный молотый перец и выдерживают в холодном месте в течение 10-15 мин.

Замаринованные кусочки осетрины выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу кусочки рыбы подают, украсив измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

Осетрина на решетке по-питерски

Ингредиенты

Осетрина – 1 кг, помидоры – 500 г, масло топленое сливочное – 75 г, орех мускатный – 5 г, кардамон – 2 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, удаляют внутренности, снимают кожу, промывают в проточной воде и нарезают порционными кусками.

Каждый кусок солят, перчат, посыпают измельченным кардамоном, натертым на мелкой терке мускатным орехом и оставляют на 5-10 мин. Помидоры моют и нарезают дольками.

Подготовленные куски рыбы выкладывают на решетку, смазывают топленым сливочным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности. Дольки помидоров нанизывают на шампуры и слегка обжаривают над углями.

Перед подачей к столу рыбу выкладывают на блюдо и украшают измельченной зеленью петрушки и кусочками помидоров.

Осетрина «Столичная»

Ингредиенты

Осетрина – 600 г, лук репчатый – 200 г, сметана – 400 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Осетрину моют, снимают кожу, удаляют хрящи и нарезают

филе небольшими кусочками. Укладывают их слоями в эмалированную емкость, пересыпая при этом измельченным репчатым луком, солью и молотым перцем. Затем заливают половиной указанной нормы сметаны и ставят на 2-3 ч в прохладное место.

Маринованные кусочки рыбы выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности. К столу осетрину подают, полив сметаной и украсив веточками петрушки.

Белуга на шпажках «Каспийская»

Ингредиенты

Белуга – 1,5 кг, лук репчатый – 350 г, сок лимонный – 75 мл, зелень укропа – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, моют и нарезают квадратными кусочками размером примерно 6 х 6 см. Затем чистят лук, моют его и нарезают крупными кольцами. Кусочки рыбы и кольца лука укладывают слоями в эмалированную емкость, солят, перчат, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа и заливают лимонным соком. Нельзя добавлять уксус, поскольку он размягчает рыбное филе.

Если рыба свежая, для маринования достаточно 2-3 ч; мороженую рыбу, используемую для приготовления шашлыка, маринуют в течение 1-2 ч.

Промаринованные кусочки белуги и кольца лука выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая слегка подкисленной лимонным соком водой.

Рыбу подают к столу, нанизав на шпажки, посыпав измельченной зеленью, сбрызнув лимонным соком и украсив нарезанным кольцами репчатым луком.

Закуска из морепродуктов «Лагуна»

Ингредиенты

Рыба (осетрина или белуга) – 850 г, мясо морского гребешка – 60 г, мякоть хвоста гигантской морской креветки – 60 г, паприка молотая – 40 г, мидии в ракушках – 20 г, мука – 50 г, вино белое – 30-40 мл, масло оливковое – 30 мл, оливки зеленые без косточек – 12 шт., зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу, мясо морского гребешка, мякоть хвоста креветки и мидии тщательно моют; рыбу разделывают на филе. Подготовленную осетрину или белугу, мясо морского гребешка и мякоть хвоста гигантской креветки маринуют в лимонном соке, смешанном с белым вином и мелко нарезанной зеленью

петрушки.

После этого все продукты панируют в муке, посыпают солью, паприкой и нанизывают на деревянные шпажки в таком порядке: рыба, гребешок, креветка. Морепродукты жарят на решетке до полной готовности.

К столу блюдо подают с припущенными в оливковом масле мидиями, украшают оливками и веточками петрушки.

Луфарь по-одесски

Ингредиенты

Луфарь – 1 кг, лук репчатый – 80 г, масло сливочное – 50 г, уксус 3%-ный – 50 мл, масло растительное – 50 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очищают от чешуи, вынимают внутренности, снимают кожу, тщательно моют, разделывают на филе и нарезают небольшими кусочками, которые помещают в глубокую эмалированную миску, солят, перчат и сбрызгивают уксусом. Затем в маринад добавляют мелко нарезанный репчатый лук, все тщательно перемешивают и помещают емкость с рыбой на 50-60 мин в прохладное место.

Подготовленные кусочки рыбы выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая растительным маслом.

Готовое блюдо подают к столу, полив растопленным сливочным маслом и украсив ломтиками лимона и зеленью петрушки (мелко нарезанной или веточками).

Креветки и морские гребешки в медовом маринаде

Ингредиенты

Креветки свежие – 600 г, морские гребешки свежие – 300 г, мед – 100 г, соус для барбекю – 70 г, херес сладкий – 50 мл, соус соевый – 40 мл, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Креветки очищают: удаляют головы и оставляют хвостики. Гребешки также очищают и тщательно промывают морепродукты в холодной воде. Подготовленные креветки и гребешки укладывают в мелкую неметаллическую емкость, солят и заливают маринадом, приготовленным из меда, соуса для барбекю, соевого соуса и хереса. Емкость с морепродуктами накрывают крышкой и ставят на 2-3 ч в холодильник.

Промаринованное мясо креветок и морских гребешков выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями в течение 10-15 мин, сбрызгивая маринадом.

Блюдо подают к столу, выложив на плоскую тарелку и украсив измельченной зеленью петрушки.

Филе трески с соевым сыром

Ингредиенты

Филе трески – 600 г, тофу (соевый сыр) – 300 г, лук репчатый – 200 г, вино белое сухое – 150 мл, соус соевый – 30 мл, масло растительное – 50 мл, масло кунжутное – 30 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Филе трески моют и нарезают крупными кусочками. Белое вино смешивают с лимонным соком, соевым соусом и кунжутным маслом, полученным маринадом заливают рыбу и выдерживают в течение 1-2 ч.

Промаринованные кусочки трески жарят на решетке над раскаленными углями до готовности. Кружки репчатого лука обжаривают отдельно в раскаленном растительном масле.

К столу треску подают, украсив нарезанным кубиками тофу, обжаренным луком, дольками лимона и измельченной зеленью петрушки.

Палтус с овощами на шпажках

Ингредиенты

Филе палтуса – 600 г, лук репчатый – 250 г, шампиньоны – 250 г, помидоры – 200 г, перец сладкий – 150 г, масло растительное – 50 мл, кориандр молотый – 5 г, тмин молотый – 5 г, лимон – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе палтуса моют в холодной воде, нарезают небольшими ломтиками и укладывают в эмалированную емкость. Сок, выжатый из лимона, смешивают с растительным маслом, солью, молотым перцем, кориандром, тмином, заливают полученным маринадом рыбу и выдерживают ее в прохладном месте в течение 1-2 ч.

Грибы тщательно моют и нарезают ломтиками. Лук чистят, моют и нарезают кольцами. Помидоры моют и разрезают на 4 части. Перец чистят, моют и нарезают кубиками.

Рыбу, грибы и овощи вперемежку нанизывают на деревянные шпажки, кладут на решетку и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом.

Готовое блюдо подают к столу, украсив веточками петрушки и укропа.

Жареный сом по-волжски

Ингредиенты

Филе сома – 600 г, лук репчатый – 150 г, сахар – 20 г, уксус 3%-ный – 30 мл, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сома моют в холодной воде, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями.

Репчатый лук чистят, моют, нарезают тонкими кольцами и выдерживают в течение 20-30 мин в смеси сахара и уксуса.

Готовые кусочки рыбы выкладывают на плоское блюдо, украшают ломтиками лимона и подают к столу. Отдельно подают маринованный лук.

Сельдь, жаренная на решетке, по-норвежски

Ингредиенты

Сельдь свежая (или мороженая) – 1 кг, картофель – 600 г, масло сливочное – 100 г, лимон – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу потрошат, отрезают хвосты и головы, тщательно промывают в холодной воде и нарезают порционными кусками. Из лимона выжимают сок, смешивают его с солью и перцем и полученным маринадом на 15-20 мин заливают сельдь. Подготовленную рыбу жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Картофель чистят, моют и отваривают в подсоленной воде. Жареную сельдь подают к столу с гарниром из отварного картофеля, политого растопленным сливочным маслом и посыпанного мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Креветки в горчичном маринаде

Ингредиенты

Креветки королевские – 1 кг, горчица сладкая – 50 г, масло растительное – 50 мл, лимон – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Креветки очищают, моют и укладывают в неглубокую эмалированную емкость. Сок, выжатый из одного лимона, смешивают с растительным маслом, горчицей, солью и перцем, заливают полученным маринадом креветки и помещают на 2-3 ч в прохладное место.

Подготовленные креветки жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая маринадом.

Блюдо подают к столу, украсив нарезанным кружочками лимоном.

Судак с овощами по-астрахански

Ингредиенты

Судак – 1 кг, лук репчатый – 250 г, помидоры – 250 г, вино белое сухое – 200 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу потрошат, отрезают голову и хвост, удаляют кости и тщательно моют. Филе нарезают небольшими кусочками, укладывают в неглубокую эмалированную емкость, солят, перчат, заливают сухим белым вином и ставят в холодильник на 3-4 ч.

Помидоры моют и нарезают дольками; лук чистят, моют и нарезают кольцами. Кусочки рыбы, дольки помидоров и кольца лука, выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом.

Перед подачей к столу рыбу выкладывают на плоское блюдо, рядом укладывают обжаренные дольки помидоров, кольца лука и посыпают все измельченной зеленью петрушки.

Филе сига на шпажках с шампиньонами и зеленью

Ингредиенты

Филе сига – 600 г, шампиньоны – 300 г, лук репчатый – 200 г, соус томатный острый – 70 г, зелень петрушки – 1 пучок, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сига промывают в холодной воде, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Шампиньоны тщательно моют и подсушивают салфеткой; репчатый лук чистят, моют и нарезают кольцами.

Кусочки сига нанизывают на деревянные шпажки вперемежку с целыми шампиньонами и кольцами лука и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

К столу рыбу подают, полив острым томатным соусом и посыпав измельченной зеленью петрушки и укропа.

Жареный налим с баклажанами

Ингредиенты

Филе налима – 600 г, баклажаны – 400 г, сок лимонный – 60 мл, масло растительное – 60 мл, кориандр – 3 г, гвоздика молотая – 3 г, лист лавровый – 2-3 шт., чеснок – 2 дольки, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе налима моют, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную емкость. Лимонный сок смешивают с кориандром, молотой гвоздикой, измельченным лавровым листом, солью и молотым перцем. Полученным маринадом заливают рыбу и помещают ее на 2-3 ч в прохладное место.

Баклажаны моют, очищают, нарезают кружками и жарят на сковороде в растительном масле. Жареные баклажаны укладывают слоями на блюдо, солят и посыпают толченым чесноком и измельченной зеленью базилика.

Кусочки налима выкладывают на решетку и жарят над

раскаленными углями до появления золотистой корочки.

Готовую рыбу подают к столу с гарниром из жареных баклажанов.

Речная рыба по-гречески

Ингредиенты

Филе судака или другой речной рыбы – 1 кг, лук репчатый – 250 г, маслины без косточек – 50 г, вино белое сухое – 200 мл, масло оливковое – 50 мл, сок лимонный – 50 мл, чеснок – 1 долька, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбное филе промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. В отдельной посуде смешивают сухое белое вино, оливковое масло, лимонный сок, измельченные репчатый лук и чеснок, соль и молотый перец. Полученным маринадом заливают рыбу и оставляют в прохладном месте на 2-3 ч.

Подготовленные кусочки рыбы выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до золотистой корочки.

Рыбу подают к столу, выложив на блюдо и украсив маслинами.

Кальмары с гарниром и томатным соусом

Ингредиенты

Кальмары – 1 кг, рис – 250 г, соус томатный – 50 г, масло растительное – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Кальмары промывают в холодной воде, обдают кипятком и снимают пленки. Мясо нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, нанизывают на деревянные шпажки и жарят на решетке над раскаленными углями, периодически смазывая растительным маслом.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде до готовности и откидывают на сито.

Кальмары подают к столу с гарниром из отварного риса и томатным соусом.

Сазан по-новгородски

Ингредиенты

Сазан – 1 кг, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 60 мл, лист лавровый – 3-4 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сазана чистят, промывают и удаляют кости. Филе нарезают небольшими кусочками, складывают их в эмалированную емкость, добавляют предварительно очищенный и нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, измельченный лавровый лист, соль и перец. Все тщательно перемешивают и выдерживают в

течение 1-2 ч.

Замаринованные кусочки рыбы выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями, периодически переворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовую рыбу выкладывают на блюдо, сверху кладут замаринованные кольца лука и подают к столу, посыпав измельченной зеленью укропа и петрушки.

Сазана с овощами по-московски

Ингредиенты

Филе сазана – 600 г, перец сладкий – 200 г, помидоры – 200 г, цуккини – 150 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сазана тщательно моют, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и сбрызгивают соком, выжатым из лимона. Цуккини и сладкий перец чистят, моют и нарезают небольшими ломтиками, помидоры моют и режут кружочками.

Кусочки сазана, кружочки помидоров, ломтики цуккини и сладкого перца выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Рыбу и овощи подают к столу, выложив на плоское блюдо и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Белуга в томатно-лимонном маринаде

Ингредиенты

Филе белуги – 1 кг, сок томатный – 500 мл, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 50 мл, лист лавровый – 2-3 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе белуги тщательно моют, нарезают небольшими кусочками и складывают их в неглубокую эмалированную кастрюлю. Добавляют растительное масло, томатный и лимонный соки, измельченный лавровый лист, соль, перец; все тщательно перемешивают, накрывают кастрюлю крышкой и оставляют в прохладном месте на 2-3 ч.

Замаринованные кусочки рыбы выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями, периодически переворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовые кусочки рыбы посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Форель в пряном маринаде

Ингредиенты

Форель – 1 кг, помидоры – 400 г, масло растительное – 150 мл, чеснок – 2 дольки, лист лавровый – 2-3 шт., орех мускатный молотый – 3 г, гвоздика молотая – 3 г, лимон – 1 шт., зелень

кинзы – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, зелень базилика – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Форель чистят, моют в холодной воде, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость.

Кинзу, петрушку, базилик и лавровый лист измельчают; чеснок чистят, мелко нарезают и соединяют с пряной зеленью и лавровыми листьями. В полученную смесь добавляют растительное масло, свежевыжатый лимонный сок, мускатный орех, гвоздику, соль, перец и все тщательно перемешивают. Полученным маринадом заливают рыбу и оставляют на 1-2 ч в прохладном месте.

Кусочки форели и предварительно вымытые и нарезанные кружочками помидоры выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая маринадом.

Форель в винном маринаде

Ингредиенты

Форель – 1 кг, вино десертное – 150 мл, сок лимонный – 100 мл, зелень петрушки – 0,5 пучка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Форель чистят, тщательно моют в холодной воде, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. Рыбу заливают маринадом, приготовленным из десертного вина, лимонного сока, соли и перца, и выдерживают в течение 1-2 ч в прохладном месте.

Замаринованные кусочки форели выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и сбрызгивая маринадом.

Рыбу выкладывают на тарелку (можно нанизать кусочки на деревянные шпажки), посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Форель в луково-лимонном маринаде

Ингредиенты

Форель – 1 кг, лук репчатый – 200 г, масло растительное – 150 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Форель чистят, тщательно моют в холодной воде, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость.

Репчатый лук чистят, моют, пропускают через мясорубку,

смешивают с растительным маслом, лимонным соком, измельченной зеленью петрушки (половиной указанной нормы), добавляют соль, перец, заливают полученным маринадом форель и выдерживают в течение 1-1,5 ч в прохладном месте.

Подготовленную рыбу выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая маринадом.

Блюдо подают к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Закуска на шпажках «Удача рыболова»

Ингредиенты

Осетрина – 1 кг, раки вареные – 15-20 шт., помидоры – 350 г, масло сливочное топленое – 70 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, удаляют внутренности и кожу, промывают в холодной воде и нарезают порционными кусками, солят, перчат, складывают в эмалированную посуду и оставляют на 5-10 мин. Раков моют и чистят.

Куски осетрины нанизывают на деревянные шпажки, перемежая с дольками помидоров и очищенными раковыми шейками, выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и смазывая топленым сливочным маслом.

Готовое блюдо подают к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Рыбно-овощная закуска «Сокровища Нептуна»

Ингредиенты

Карп – 500 г, сазан – 500 г, судак – 500 г, лук репчатый – 100 г, перец болгарский – 100 г, помидоры – 100 г, шпик – 90 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 30 мл, соус томатный – 30 мл, зелень укропа – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Карпа, сазана и судака чистят, моют в холодной воде, удаляют кости, нарезают филе кубиками. Из винного уксуса, растительного масла, томатного соуса, соли и перца готовят маринад, заливают им кусочки рыбы и выдерживают ее в течение 1-2 ч.

Лук и болгарский перец чистят и моют; помидоры моют, ошпаривают кипятком и аккуратно снимают кожицу. Шпик нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук – кольцами, болгарский перец – квадратиками, помидоры – кружочками.

На деревянные шпажки вперемежку нанизывают кусочки

рыбы, сала, кольца лука, квадратики болгарского перца, кружочки помидоров, выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом.

Готовое блюдо подают к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки и укропа.

Палтус с креветками по-сингапурски

Ингредиенты

Филе палтуса – 1 кг, креветки очищенные – 300 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 30 мл, чеснок – 1 долька, зелень петрушки – 1 пучок, зелень базилика – 0,5 пучка, сухари панировочные, соль и перец вкусу.

Способ приготовления

Филе палтуса моют, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, заливают винным уксусом и оставляют на 10-15 мин. Затем кусочки рыбы обваливают в панировочных сухарях, выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Чеснок измельчают и обжаривают на небольшой сковороде в раскаленном растительном масле в течение 1 мин, затем добавляют очищенные креветки, соль и жарят еще 2-3 мин.

Готовые кусочки рыбы выкладывают на блюдо, украшают жареными креветками, веточками петрушки, базилика и подают к столу.

Семга в горчичном маринаде

Ингредиенты

Филе семги – 600 г, помидоры мелкие – 250 г, перец сладкий – 250 г, сок лимонный – 50 мл, масло оливковое – 100 мл, горчица – 25 г, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе семги моют в холодной воде, нарезают небольшими кусочками и маринуют в смеси лимонного сока, оливкового масла (50 мл), горчицы, измельченного чеснока, соли и перца в течение 1-2 ч. Сладкий перец моют, чистят и нарезают квадратиками, предварительно вымытые помидоры разрезают пополам.

Кусочки семги, выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом. Квадратики сладкого перца и половинки помидоров обжаривают в течение 3-5 мин в разогретом оливковом масле.

Готовую рыбу выкладывают на блюдо, сверху кладут обжаренные перец и помидоры. Блюдо подают к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Семга в кляре

Ингредиенты

Филе семги – 600 г, мука пшеничная – 250 г, молоко – 200 мл, масло растительное – 130 мл, яйцо – 1 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе семги моют в холодной воде, нарезают маленькими кусочками, солят и перчат. Яйцо взбивают с молоком, добавляют соль, муку и тщательно перемешивают. Кусочки рыбы обмакивают в кляр, выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями.

Готовую семгу украшают кружочками лимона и подают к столу.

Скумбрия, жаренная на решетке, с картофельным гарниром

Ингредиенты

Скумбрия свежая или мороженая – 1 кг, картофель – 600 г, майонез – 250 г, масло сливочное – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Скумбрию потрошат, отрезают хвосты и головы и тщательно промывают в холодной воде, затем нарезают порционными кусками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат и заливают майонезом. Маринуют в течение 1-2 ч в прохладном месте.

Подготовленные кусочки рыбы выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до появления золотистой корочки. Картофель чистят, моют и отваривают в подсоленной воде.

Готовые кусочки скумбрии подают к столу с гарниром из отварного картофеля, политого растопленным сливочным маслом и посыпанного измельченной зеленью петрушки.

Закуска «Благородная»

Ингредиенты

Осетрина – 600 г, креветки королевские – 350 г, перец сладкий – 300 г, оливки зеленые без косточек – 150 г, соус соевый – 50 мл, масло растительное – 50 мл, лимон – 1 шт., салат листовой – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Осетрину тщательно моют в холодной воде, снимают кожу, удаляют хрящи и нарезают филе небольшими кусочками. Складывают их в эмалированную емкость, добавляют очищенные креветки, заливают соевым соусом, смешанным с лимонным соком, солят, перчат и маринуют в течение 30 мин.

Кусочки осетрины и креветки нанизывают вперемежку на

деревянные шпажки, выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Сладкий перец чистят, моют, нарезают квадратиками и обжаривают в раскаленном растительном масле вместе с оливками.

Листья салата выкладывают на блюдо, на них – осетрину и креветки, обжаренные перец и оливки. Блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Речная рыба с кизиловым соусом

Ингредиенты

Филе речной рыбы – 1 кг, кизил свежий – 20 г, масло сливочное – 60 г, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы моют, нарезают кусочками, солят, перчат, смазывают растопленным сливочным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Кизил моют, отваривают в небольшом количестве воды и остужают. Затем протирают через сито, добавляют измельченный чеснок, молотый перец и все тщательно перемешивают.

Готовую рыбу укладывают на блюдо, поливают кизиловым соусом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Креветки в пиве

Ингредиенты

Креветки – 1 кг, пиво светлое – 300 мл, масло растительное – 100 мл, чеснок – 2 дольки, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Креветки чистят, моют, укладывают в неглубокую кастрюлю, посыпают измельченным чесноком, солят, перчат, заливают пивом и маринуют в течение 1,5-2 ч.

Подготовленные креветки выкладывают на решетку, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями.

Блюдо подают к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки и украсив дольками лимона.

Закуска из морепродуктов по-токийски

Ингредиенты

Гребешки морские – 500 г, соус соевый – 50 мл, саке – 50 мл, масло оливковое – 40 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Морские гребешки моют, нарезают кусочками и маринуют в смеси саке и соевого соуса в течение 30-40 мин.

Подготовленные морепродукты выкладывают на решетку, сбрызгивают оливковым маслом и жарят над раскаленными углями.

Готовые гребешки выкладывают на плоское блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают дольками лимона и подают к столу.

Жареный карп под томатным соусом с изюмом и миндалем

Ингредиенты

Филе карпа – 600 г, помидоры – 250 г, миндаль чищеный – 60 г, изюм без косточек – 50 г, масло растительное – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе карпа моют, нарезают порционными кусочками, смазывают растительным маслом, солят, перчат и выкладывают на решетку. Рыбу жарят над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны до появления золотистой корочки.

Помидоры моют, нарезают кусочками, тушат на сковороде под крышкой в течение 5-6 мин, после чего протирают через сито. Миндаль и изюм моют и обжаривают в растительном масле, добавляют в томатное пюре и варят соус на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовую рыбу раскладывают по тарелкам и подают к столу, полив приготовленным соусом.

Бастурма из осетрины

Ингредиенты

Осетрина – 1 кг, лук репчатый – 250 г, орехи грецкие очищенные – 150 г, сок гранатовый – 150 мл, сок лимонный – 150 мл, зелень петрушки – 0,5 пучка, зелень укропа – 0,5 пучка, зелень кинзы – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Осетрину моют в проточной воде, снимают кожицу и удаляют хрящи. Филе нарезают продолговатыми кусочками, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и выдерживают в прохладном месте в течение 2-3 ч.

Грецкие орехи измельчают, соединяют с очищенным и пропущенным через мясорубку репчатым луком, измельченной зеленью петрушки, укропа и кинзы, гранатовым соком, солью и перцем; все тщательно перемешивают и помещают соус на 20-30 мин в прохладное место.

Замаринованные кусочки осетрины выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Прожаренные кусочки выкладывают на тарелку и подают к столу, полив ореховым соусом.

Горбуша в кляре по-сахалински

Ингредиенты

Горбуша – 1 кг, лук репчатый – 100 г, соус томатный – 100 г, молоко – 300 мл, мука пшеничная – 100 г, уксус 3%-ный – 50 мл, масло растительное – 10 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 0,5 пучка, зелень укропа – 0,5 пучка, лимон – 1 шт., яйца – 2 шт., соль, перец черный и белый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очищают от кожи, удаляют кости, моют, нарезают филе кусочками и маринуют в течение 15-20 мин в смеси уксуса, лимонного сока, измельченной зелени укропа и петрушки, черного и белого перца.

Для кляра тесто готовят следующим образом: в холодное молоко (или воду) добавляют соль, яичные желтки, растительное масло, предварительно просеянную пшеничную муку и замешивают негустое тесто. После его соединяют со взбитыми в густую пену яичными белками и все тщательно перемешивают.

Подготовленные кусочки рыбы обмакивают в жидкий кляр, выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до появления румяной корочки.

К столу запеченную в кляре рыбу подают с измельченным зеленым луком, нарезанным кольцами и обжаренным репчатым луком и томатным соусом.

Кебаб из сома

Ингредиенты

Сом – 1 кг, лук репчатый – 150 г, лук зеленый – 0,5 пучка, уксус 3%-ный – 25 мл, лимон – 1 шт., гвоздика молотая – 3 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, моют, снимают кожу и вынимают кости. Филе вместе с репчатым луком пропускают через мясорубку, солят, перчат, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

Из приготовленного фарша формуют колбаски, выкладывают их на решетку и жарят над раскаленными углями.

Перед подачей к столу кебаб посыпают молотой гвоздикой, сбрызгивают уксусом и украшают нарезанным ломтиками лимоном и перьями зеленого лука.

Кебаб из меч-рыбы по-стамбульски

Ингредиенты

Меч-рыба – 1,5 кг, макаронные изделия – 250 г, масло оливковое – 200 мл, лук-шалот – 30 г, зелень петрушки – 2 пучка, лимоны – 3 шт., лист лавровый – 3 шт., паприка молотая – 4 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лимоны моют и из двух выжимают сок. Оливковое масло (100 мл) соединяют в одной емкости с лимонным соком (100 мл), измельченным луком-шалотом, молотой паприкой, солью, перцем и лавровым листом. Все тщательно перемешивают и полученным маринадом заливают предварительно вымытое, нарезанное кусочками и выложенное тонким слоем в неглубокое металлическое блюдо филе меч-рыбы. Кусочки должны быть полностью покрыты маринадом. Блюдо накрывают крышкой и помещают на 4-5 ч в прохладное место. Периодически маринад перемешивают.

Для приготовления соуса тщательно перемешивают оливковое масло (100 мл), лимонный сок (100 мл), соль и часть измельченной зелени петрушки. Макаронные изделия отваривают до готовности в слегка подсоленной воде.

Маринованные кусочки рыбы выкладывают на решетку и обжаривают со всех сторон, обильно поливая слегка подогретым оливковым маслом.

Рыбу подают к столу, уложив на отваренные макаронные изделия, полив соусом и украсив тонко нарезанными ломтиками лимона и измельченной зеленью петрушки.

Кебаб из мелкой рыбы по-туапсински

Ингредиенты

Хамса или барабулька – 500 г, помидоры – 350 г, масло растительное – 180 мл, лук репчатый – 80 г, перец стручковый сладкий – 70 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мелкую рыбу (хамсу или барабульку) чистят, моют и солят. Репчатый лук очищают, мелко шинкуют и слегка обжаривают на растительном масле, после чего добавляют мелко нарезанный стручковый перец, измельченные помидоры, с которых предварительно снята кожица, и обжаривают в течение еще 3-5 мин.

После того как сок помидоров полностью испарится, в соус кладут рыбу, солят, перчат и тушат на среднем огне 5-7 мин. На дно небольшой неглубокой кастрюли кладут плотную бумагу так, чтобы ее края были несколько выше краев емкости. Выкладывают на нее смесь поджаренных овощей и рыбы, поливают растительным маслом, заворачивают края бумаги в виде конверта, прикрывают кастрюлю крышкой и ставят на раскаленные угли. Запекают в течение 15-20 мин.

Кебаб из трески

Ингредиенты

Филе трески – 800 г, помидоры – 350 г, лук репчатый – 250 г, масло сливочное – 80 г, майоран сушеный – 10 г, тимьян сушеный

– 10 г, лист лавровый – 3 шт., перец сладкий зеленый – 2 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, зелень кинзы – 0,5 пучка, зелень сельдерея – 0,5 пучка, перец черный горошком – 5-6 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе трески нарезают толстыми кусками квадратной формы, тщательно моют их в холодной воде и обсушивают салфеткой.

Лук, помидоры, лавровый лист, сельдерей, сладкий зеленый и черный горошком перец заливают крутым кипятком и оставляют на 5-10 мин. После этого воду сливают, лук и сладкий перец нарезают кружками, а помидоры – дольками.

Рыбу, овощи и лавровый лист нанизывают, чередуя, на шпажки, посыпают солью, сушеным майораном, тимьяном и жарят над раскаленными углями в течение 6-8 мин, периодически переворачивая и смазывая рыбу сливочным маслом.

Готовый кебаб подают к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки, кинзы и сельдерея.

Кебаб из карпа под кисло-сладким маринадом

Ингредиенты

Филе карпа – 800 г, ананасы консервированные – 250 г, сахар – 70 г, соус томатный – 40 мл, уксус белый – 30 мл, соус соевый – 20 мл, перец сладкий красный – 1 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе карпа моют в холодной воде и нарезают кубиками. Сироп консервированных ананасов сливают, оставив в банке примерно 2 ст. ложки жидкости. Перец моют, очищают и нарезают кусочками.

Рыбу, перец и ананасы укладывают в мелкую неметаллическую емкость. Соевый и томатный соусы смешивают с остатками ананасового сока, сахаром, уксусом, солью и полученным маринадом заливают продукты. Емкость накрывают крышкой и ставят в холодильник на 2-3 ч.

Рыбу, перец и ананасы нанизывают на деревянные шпажки и жарят на решетке над раскаленными углями, периодически переворачивая и сбрызгивая маринадом. При желании перец можно заменить цуккини, мелкими помидорами, грибами или луком.

Кебаб из речной рыбы с зеленью

Ингредиенты

Филе сома – 300 г, филе судака – 300 г, лук репчатый – 80 г, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 30 мл, яйца – 2 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, зелень кинзы – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сома и судака моют в холодной воде, обсушивают салфеткой и пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком. В полученную массу добавляют измельченную зелень укропа и кинзы, сырые яйца, соль и молотый перец. Фарш тщательно перемешивают и формуют из него шарики. Каждый шарик смазывают растительным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу готовый кебаб украшают веточками петрушки и сбрызгивают лимонным соком.

Рыба на костре

Ингредиенты

Рыба речная – 1-1,5 кг, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, моют, солят, перчат, заворачивают в лист лопуха, фольгу или оберточную бумагу и закапывают в горячую золу.

Сверху разводят небольшой костер. Время приготовления зависит от размеров рыбы и температуры углей (она должна быть выше, чем для приготовления мясного шашлыка), обычно для приготовления мелкой рыбы хватает 5-10 мин.

Речная рыба со шпиком по-киевски

Ингредиенты Л юбая речная рыба – 600 г, шпик – 150 г, лук репчатый – 80 г, масло растительное – 50 мл, уксус 3%-ный – 30 мл, соус томатный – 50 г, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу моют, удаляют кости, филе нарезают кубиками весом 30-40 г и заливают маринадом, приготовленным из смеси уксуса, растительного масла, соли и молотого перца. Выдерживают в нем рыбу в течение 1-2 ч.

Шпик нарезают тонкими ломтиками, очищенный репчатый лук – кольцами. На шпажки нанизывают вперемежку кусочки рыбы, шпика, кольца лука, выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями, периодически смазывая растительным маслом, в течение 20-30 мин.

Готовую рыбу выкладывают на тарелку и подают к столу с томатным соусом, посыпав измельченной зеленью укропа.

Речная рыба, жаренная на шпажках с овощами

Ингредиенты

Рыба речная – 700-800 г, картофель – 550 г, огурцы – 250 г, помидоры – 250 г, масло растительное – 80 мл, зелень укропа – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, моют в холодной воде, нарезают

порционными кусками, солят, перчат и заливают растительным маслом. Помидоры и огурцы моют и нарезают кружочками. Картофель чистят, моют и режут дольками.

На шпажки нанизывают поочередно кружочки огурцов, дольки картофеля, рыбу, помидоры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу рыбу украшают веточками укропа и петрушки.

Треска с сыром по-итальянски

Ингредиенты

Филе трески – 500 г, сыр – 250 г, цуккини – 200 г, перец сладкий красный – 50 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе трески моют, нарезают кубиками весом 30-40 г, солят, перчат и заливают соком, выжатым из лимона. Цуккини и сладкий перец моют, чистят и нарезают небольшими ломтиками.

Рыбу и овощи нанизывают вперемежку на шпажки, укладывают на решетку, посыпают измельченным сыром и жарят над раскаленными углями в течение 15-25 мин.

Тресковые шарики

Ингредиенты

Филе трески – 1 кг, лук репчатый – 150 г, молоко – 150 мл, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 30 мл, батон – 1 шт., яйцо – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе трески моют в холодной воде, пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком и размоченным в молоке батоном, добавляют измельченную зелень укропа и петрушки, яйцо, соль и перец. Фарш тщательно перемешивают и формуют из него шарики. Смазывают их растительным маслом, аккуратно выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями.

Готовые шарики украшают веточками петрушки, сбрызгивают лимонным соком и подают к столу.

Китовое мясо «Атлантида»

Ингредиенты

Мясо китовое – 2 кг, сало – 500 г, сливы маринованные – 300 г, лук репчатый – 150 г, лимоны – 2 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Китовое мясо моют, нарезают кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, измельченную зелень петрушки и сок, выжатый из одного лимона, накрывают кастрюлю крышкой и ставят на 3-4 ч в прохладное место.

Маринованные кусочки мяса и нарезанное кубиками сало выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до появления золотистой корочки.

Готовые рыбу и сало выкладывают на плоскую тарелку и подают к столу, украсив маринованными сливами, перьями зеленого лука и нарезанным кружочками лимоном.

Осьминог, запеченный на решетке

Ингредиенты

Осьминог – 750 г, соус соевый – 50 г, масло растительное – 50 мл, сахар – 25 г, чеснок – 2 дольки, лук зеленый – 3-4 стебля, семя кунжутное – 5 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно разделанного осьминога ошпаривают, несколько раз погрузив в кипящую воду. После этого с щупальцев снимают кожу, нарезают мясо осьминога на кусочки длиной 7-8 см, шириной 1,5 см и толщиной 0,5 см.

Кусочки выкладывают в глубокую емкость, посыпают измельченным зеленым луком и толченым чесноком, добавляют соевый соус, сахар, растительное масло, соль, молотый перец и выдерживают в маринаде в течение 40 мин.

Маринованное мясо осьминога выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до появления золотистой корочки. Готовые кусочки выкладывают на тарелку и подают к столу, посыпав измельченным зеленым луком и кунжутным семенем.

Жареный угорь

Ингредиенты

Угорь – 500 г, соус красный – 250 г, вино сухое – 150 мл, лук репчатый – 70 г, масло оливковое – 20 мл, сок лимонный – 10 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

С угря снимают кожу, тщательно промывают холодной водой, подсушивают полотенцем и разрезают на порционные куски. Мясо угря смазывают оливковым маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до появления золотистой корочки.

Готовую рыбу выкладывают на блюдо и солят. Подают к столу, полив соусом, приготовленным из готового красного соуса, вина и лимонного сока, и посыпав сверху рубленым луком и зеленью петрушки.

Лосось по-амурски

Ингредиенты

Филе лосося – 600 г, сок лимонный – 100 мл, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе лосося моют в холодной воде, разрезают на порционные куски и кладут в эмалированную емкость. Лимонный сок смешивают с растительным маслом, солью, молотым перцем и заливают рыбу полученным маринадом. Емкость ставят в холодильник на 2-3 ч.

Промаринованные куски рыбы выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны до образования румяной корочки.

К столу лосося подают, украсив веточками петрушки и нарезанным кружочками лимоном.

Угорь, жаренный на решетке, по-болгарски

Ингредиенты

Угорь – 600 г, майонез – 150 г, каперсы – 60 г, масло растительное – 40 мл, сок лимонный – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

С угря снимают кожу, тщательно промывают холодной водой, обсушивают полотенцем и разрезают на порционные куски. Каждый кусочек рыбы смазывают растительным маслом, солят, перчат и сбрызгивают лимонным соком. Жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

В майонез добавляют измельченные каперсы и мелко нарезанную петрушку, все тщательно перемешивают.

Готового угря укладывают на блюдо и подают к столу с соусом из майонеза и каперсов.

Минтай под кокосовым соусом

Ингредиенты

Минтай – 1 кг, масло растительное – 50 мл, сок лимонный – 100 мл, стружка кокосовая – 75 г, перец красный сладкий – 2 шт., тмин – 30 г, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу моют в холодной воде, удаляют кости и нарезают филе кусочками. Заливают его смесью растительного масла и лимонного сока (50 мл) и выдерживают в течение 1-1,5 ч.

Замаринованную рыбу солят, перчат, выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до золотистой корочки.

Кокосовую стружку заливают горячей водой. Из перца удаляют семена, моют и нарезают кольцами. Чеснок чистят и мелко нарезают, солят, добавляют лимонный сок, пряности, перец, разведенную водой кокосовую стружку, мелко нарезанную зелень петрушки и все тщательно перемешивают.

Украсив веточками петрушки, готовую рыбу подают к столу, с подогретым кокосовым соусом.

Нельма, жаренная на решетке, с овощами

Ингредиенты

Нельма – 800 г, масло растительное – 50 мл, сок лимонный – 20 мл, масло сливочное – 50 г, помидоры – 250 г, редис – 150 г, перец душистый горошком – 10 шт., лист лавровый – 1-2 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, моют в холодной воде, удаляют кости, нарезают филе порционными кусками и выкладывают в эмалированную кастрюлю. Рыбу солят, перчат, добавляют лимонный сок, растительное масло, мелко нарубленную зелень петрушки и укропа, измельченный лавровый лист, перец горошком, все тщательно перемешивают, накрывают крышкой и ставят на 1-1,5 ч в холодильник.

Замаринованные куски рыбы обмазывают сливочным маслом, выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом.

Помидоры и редис моют и нарезают: помидоры – ломтиками, редис – кружочками.

Готовую рыбу выкладывают на блюдо, украшают измельченной зеленью укропа и петрушки, ломтиками помидора, кружочками редиса и подают к столу.

Глава 6. БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Почки-гриль под гранатовым соусом

Ингредиенты

Почки говяжьи – 1 кг, лук репчатый – 200 г, сок гранатовый – 250 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, чеснок – 3 дольки, зелень кинзы – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Почки промывают, нарезают кусочками, заливают холодной водой и вымачивают в течение 2 ч. Затем воду сливают, почки солят, кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Гранатовый сок смешивают с пропущенным через пресс чесноком, измельченной зеленью кинзы и красным молотым перцем.

Готовые почки выкладывают на блюдо, поливают гранатовым соусом и посыпают нарезанным кольцами репчатым луком.

Бараньи почки, жаренные на решетке

Ингредиенты

Почки бараньи – 1 кг, помидоры – 500 г, уксус 3%-ный – 50 мл, масло растительное – 50 мл, лук зеленый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно промытые бараньи почки нарезают кусочками, заливают холодной водой и выдерживают в течение 1-2 ч. Затем воду сливают, почки солят и перчат, кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями. Отдельно целиком жарят помидоры.

Готовые почки снимают с решетки, укладывают на блюдо, поливают уксусом и посыпают рубленым зеленым луком. К столу подают с жареными помидорами.

Телячья печень в лимонном маринаде

Ингредиенты

Печень телячья – 500 г, масло растительное – 100 мл, сок лимонный – 50 мл, мята перечная сушеная – 5 г, лимон – 1 шт., чеснок – 1 долька, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно промытую печень нарезают небольшими кусочками. Измельченные в порошок листья мяты смешивают с толченым чесноком, мелко нарубленной зеленью укропа и

петрушки. Все перемешивают и заливают лимонным соком и слегка подогретым растительным маслом. В маринад кладут кусочки печени. Затем полученную массу солят, перчат и ставят в холодное место на 15-20 мин.

Замаринованную печень кладут на решетку и жарят над раскаленными углями или в электрогриле. К столу подают, украсив нарезанным тонкими кружочками лимоном и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Печень с томатным соусом

Ингредиенты

Печень – 500 г, сало курдючное или шпик – 300 г, лук репчатый – 200 г, соус томатный «Кубанский» – 150 г, масло топленое – 50 г, каша рисовая – 250 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранью, телячью или свиную печень очищают от пленки, промывают, нарезают ломтиками толщиной 1,5-2 мм, нанизывают их на шпажку вперемежку с ломтиками бараньего курдючного сала или свиного шпика, нарезанными так же, как и печень, но вдвое толще, и жарят на решетке над раскаленными углями.

За 2-3 мин до готовности поливают печень крепким раствором соли и густо посыпают перцем.

Солить печень до жаренья не рекомендуется, так как в этом случае она может получиться жесткой. Лук очищают, нарезают полукольцами и жарят в топленом масле.

К столу печень подают с рассыпчатой рисовой кашей и жареным луком. Отдельно подают томатный соус.

Телячья печень по-китайски

Ингредиенты

Печень телячья – 500 г, побеги бамбука консервированные – 300 г, кукурузные початки консервированные – 200 г, орехи грецкие – 100 г, масло растительное – 100 мл, сок лимонный – 2 ст. ложки, ром – 2 ст. ложки, мед – 2 ст. ложки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат и складывают в кастрюлю и заливают смесью растительного масла, лимонного сока, меда и рома. Накрывают кастрюлю крышкой и ставят в прохладное место на 2 ч.

Замаринованную печень кладут на решетку и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом.

Готовую печень выкладывают на блюдо, посыпают измельченными грецкими орехами, украшают побегами бамбука и кукурузными початками и подают к столу.

Говяжья печень с травами

Ингредиенты

Печень говяжья – 1 кг, масло растительное – 4 ст. ложки, зелень петрушки, базилика, эстрагона и укропа измельченная – по 2 ст. ложки, паприка – 1 ч. ложка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают порционными кусками, складывают в кастрюлю. Зелень смешивают с растительным маслом, паприкой, солью и перцем, смазывают полученной смесью куски печени и выдерживают в прохладном месте 30 мин.

По истечении указанного времени печень кладут на решетку и жарят над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Говяжья печень с медом и кунжутом

Ингредиенты

Печень говяжья – 1 кг, чеснок – 2 дольки, мед – 4 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, семена кунжута – 3 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают порционными кусками, складывают в кастрюлю. Чеснок очищают, измельчают, смешивают с растительным маслом и медом, смазывают полученной смесью куски печени и выдерживают в прохладном месте 1 ч.

По истечении указанного времени печень солят, перчат, кладут на решетку и жарят над раскаленными углями или в электрогриле, периодически переворачивая.

Готовую печень выкладывают на блюдо, посыпают семенами кунжута и подают к столу.

Говяжья печень с чесноком и йогуртом

Ингредиенты

Печень говяжья – 1 кг, йогурт несладкий – 250 мл, сок лимонный – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, кориандр – 1 ч. ложка, тмин – 1 ч. ложка, паприка – 1 ч. ложка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают порционными кусками, складывают в эмалированную емкость. Йогурт смешивают с лимонным соком, петрушкой, кориандром, паприкой, солью и перцем, смазывают полученной смесью куски печени и выдерживают в прохладном месте 30 мин.

Затем куски печени кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Готовую печень выкладывают на блюдо, посыпают измельченным чесноком и тмином и подают к столу.

Говяжья печень по-индонезийски

Ингредиенты

Печень говяжья – 1 кг, бульон мясной – 100 мл, ростки соевые консервированные – 250 г, персики консервированные – 200 г, соус соевый – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ч. ложки, карри – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат, посыпают карри и сбрызгивают соевым соусом. Выдерживают в прохладном месте 30-45 мин, затем кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями, периодически переворачивая и поливая мясным бульоном.

Готовую печень выкладывают на блюдо, посыпают соевыми ростками, украшают нарезанными дольками персиками и веточками петрушки.

Печень в винном маринаде

Ингредиенты

Печень говяжья или телячья – 500 г, вино сухое белое – 200 мл, масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 50 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вино смешивают с лимонным соком, растительным маслом и мелко нарубленным репчатым луком. Полученную смесь солят и добавляют перец. В маринад кладут промытую и нарезанную крупными кусками печень, ставят на холод и выдерживают в течение 12-24 ч.

Замаринованные кусочки печени кладут на решетку и жарят над раскаленными углями или в электрогриле. Готовую печень выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Печень в красном вине с сельдереем

Ингредиенты

Печень говяжья или телячья – 500 г, вино красное сухое – 200 мл, масло растительное – 100 мл, корень сельдерея – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., 50 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают порционными кусками, солят и перчат, складывают в неглубокую эмалированную емкость.

Лук и корень сельдерея очищают, пропускают через мясорубку, смешивают с вином, растительным маслом и измельченным лавровым листом. Заливают печень приготовленным маринадом и выдерживают в прохладном месте в течение 2-4 ч.

Замаринованные кусочки печени кладут на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовую печень выкладывают на блюдо, украшают нарезанным дольками лимоном, посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Рулеты из бараньей печени и сала

Ингредиенты

Сало баранье – 600 г, печень баранья – 300 г, бульон из баранины – 20 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец, соль и пряность по вкусу.

Способ приготовления

Баранье сало нарезают нетолстыми пластинками. На них укладывают так же нарезанную печень, после чего солят, посыпают перцем и пряностями, слегка сбрызгивают бульоном, заворачивают в виде рулетов и скрепляют зубочистками. Жарят рулеты на решетке над раскаленными углями до полной готовности, периодически переворачивая.

Готовые рулеты снимают с решетки, посыпают мелко нарубленной зеленью укропа, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Ассорти из субпродуктов

Ингредиенты

Печень говяжья – 250 г, почки говяжьи – 250 г, сало копченое или соленое – 700 г, чеснок – 3 дольки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, гранат – 1 шт., соус томатный неострый, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Печень и почки хорошо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают перцем, после чего шпигуют чесноком и заворачивают каждый из кусочков в нарезанное тонкими пластинками сало. Мясо нанизывают на шпажки, кладут на решетку и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу подают, сняв со шпажек и украсив зернами граната и мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа. Отдельно подают томатный соус.

Телячье сердце по-перуански

Ингредиенты

Сердце телячье – 500 г, перец зеленый сладкий – 200 г, масло

растительное (лучше оливковое) – 150 мл, уксус 3%-ный – 100 мл, лук репчатый – 70 г, чеснок – 2 дольки, перец красный острый – 2 шт., лимон – 1 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Телячье сердце разрезают пополам, хорошо промывают, удаляют прожилки и нарезают кубиками.

Выдерживают в течение 24 ч в маринаде, приготовленном из толченого чеснока, мелко нарезанного сладкого и острого перца, соли и уксуса.

Замаринованное мясо запекают на смазанной растительным маслом решетке. Готовое сердце заливают соусом, для приготовления которого растирают с помощью деревянной ложки растительное масло, смешивая его с соком лимона, уксусом, измельченным на терке луком и красным молотым перцем.

Печень по-охотничьи

Ингредиенты

Печень говяжья – 1 кг, масло растительное – 2 ст. ложки, соль.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают крупными кусками и смазывают растительным маслом. Кладут на решетку и жарят над раскаленными углями. По мере запекания срезают верхние поджаренные слои печени, укладывают на блюдо и солят.

Ломтики сердца и почек на гриле

Ингредиенты

Почки телячьи – 300 г, сердце телячье – 300 г, вино красное сухое – 200 мл, помидоры – 150 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Почки очищают от пленки, тщательно промывают в проточной воде и вымачивают в холодной воде 2 ч. Сердце разрезают пополам, удаляют кровеносные сосуды, пленку и жир. Затем все перечисленные выше субпродукты нарезают ломтиками толщиной 1,5-2 см, заливают вином и выдерживают в течение 30 мин в прохладном месте. После этого кусочки почек и сердца слегка обсушивают чистой салфеткой, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовые сердце и почки выкладывают на блюдо, солят, перчат, украшают дольками помидоров и кольцами репчатого лука и подают к столу.

Печень «Неженка»

Ингредиенты

Печень говяжья – 500 г, молоко – 300 мл, уксус винный – 50 мл, масло растительное – 50 мл, зелень укропа и кинзы – по 0,5

пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, очищают от пленки, нарезают брусочками, заливают холодным молоком и выдерживают 1 ч. Затем вынимают кусочки печени из молока, посыпают солью, красным и черным перцем, нанизыва-347

ют на шпажки, кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями. Готовую печень выкладывают на блюдо, не снимая со шпажек, поливают уксусом и посыпают измельченной зеленью.

Печень, жаренная в сальнике

Ингредиенты

Печень баранья – 500 г, сальник – 200 г, лук репчатый – 100 г, зира – 5 г, лимон – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранью печень промывают, нарезают ломтиками, посыпают зирой, солят и перчат. Сальник нарезают прямоугольниками и заворачивают в них ломтики печени. Затем кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовую печень выкладывают на блюдо, украшают дольками лимона, кольцами репчатого лука, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Говяжье сердце с коньяком

Ингредиенты

Сердце говяжье – 1 кг, масло растительное – 50 мл, коньяк – 50 мл, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Сердце промывают, нарезают ломтиками, солят и перчат. Кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над углями или в электрогриле.

Готовое сердце выкладывают на блюдо, поливают коньяком, поджигают и сразу подают к столу.

Печень под горчичным соусом

Ингредиенты

Печень говяжья – 700 г, бульон куриный – 200 г, сметана – 100 г, желтки яичные – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, мука – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, масло сливочное – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают порционными кусками, натирают солью, смазывают оливковым маслом и жарят на

решетке над раскаленными углями или в электрогриле, периодически поливая выделяющимся в процессе жаренья соком.

Муку пассеруют в сливочном масле, добавляют куриный бульон, уксус, сметану и горчицу. Размешивают и доводят до кипения. Желтки растирают с небольшим количеством соуса, вливают в оставшийся соус, добавляют соль и сахар и варят на медленном огне до загустения.

Печень выкладывают на блюдо, поливают соусом, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Почки с овощами в сметане

Ингредиенты

Почки – 800 г, сметана – 250 мл, картофель – 4 шт., огурцы соленые – 3 шт., морковь – 2 шт., репа – 2 шт., чеснок – 2 дольки, лист лавровый – 1 шт., масло топленое – 4 ст. ложки, томат-пюре – 1 ст. ложка, вода, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Почки промывают, разрезают на 2 части, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и вымачивают в течение 3-4 часов, периодически меняя воду.

Затем почки заливают горячей подсоленной водой, варят до готовности, остужают, промывают, нарезают ломтиками, смазывают топленым маслом (1 ст. ложка) и обжаривают на решетке над углями или в электрогриле.

Картофель, морковь и репу очищают, нарезают соломкой, слегка обжаривают в оставшемся топленом масле, выкладывают в горшочек, заливают сметаной и тушат в течение 10-15 мин. Затем добавляют измельченные соленые огурцы, перец, соль и лавровый лист. За 5 мин до готовности блюдо заправляют томатом-пюре.

Готовые почки и овощи раскладывают по тарелкам, посыпают толченым чесноком и подают к столу.

Куриная печень со спагетти

Ингредиенты

Печень куриная – 800 г, спагетти – 1 пачка, лук репчатый – 4 шт., помидоры – 3 шт., чеснок – 3 дольки, перец сладкий – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриную печень промывают и жарят на смазанной растительным маслом решетке над углями или в электрогриле. Готовую печень солят.

Лук очищают и нарезают кольцами, жарят на сковороде в сливочном масле 5 мин, затем добавляют сладкий перец, нарезанный соломкой и готовят еще 5 мин.

Два помидора ошпаривают кипятком, снимают кожицу,

натирают на терке, кладут на сковороду с луком и перцем, накрывают сковороду крышкой и тушат на слабом огне 15 мин. За 2 мин до готовности добавляют толченый чеснок (1 дольку).

Спагетти отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, добавляют тушеные овощи и перемешивают.

Спагетти выкладывают в глубокое блюдо горкой, по краям кладут жареную печень, посыпанную оставшимся измельченным чесноком.

Готовое блюдо украшают измельченным укропом, кружками помидора, посыпают перцем и подают к столу.

Печень с грибами и картофелем

Ингредиенты

Печень – 500 г, сметана – 300 мл, грибы сушеные – 100 г, масло сливочное – 100 г, картофель – 5-6 шт., лук репчатый – 1-2 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками и жарят на смазанной растительным маслом решетке над углями или в электрогриле. Готовую печень солят.

Грибы перебирают, промывают, замачивают на 2 часа в холодной воде, после чего варят в этой же воде. Затем грибы вынимают, нарезают соломкой и обжаривают в 30 г сливочного масла вместе с нарезанным кольцами луком.

Картофель чистят, нарезают кубиками и обжаривают в оставшемся сливочном масле.

Грибы, лук и картофель кладут в глиняный горшочек, заливают грибным бульоном, солят, заправляют сметаной и тушат до готовности.

Готовую печень и гарнир раскладывают по тарелкам, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Говяжья печень с огурцами

Ингредиенты

Печень говяжья – 500 г, огурцы – 3 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают порционными кусками и жарят на смазанной растительным маслом решетке над углями или в электрогриле. Готовую печень посыпают солью и перцем.

Сваренное вкрутую яйцо очищают, разрезают пополам, нарезают тонкими полукружьями. Половину неочищенного

огурца нарезают кружками и оставляют для украшения готового блюда, а оставшиеся нарезают соломкой.

Зелень петрушки и зеленый лук шинкуют, кладут в глубокую миску, смешивают с огурцами, добавляют майонез, солят и перчат.

На блюдо выкладывают листья салата, сверху горкой огуречный салат, вокруг него – жареную печень.

Готовое блюдо украшают яйцом, кружочками огурца, веточками петрушки и подают к столу.

Печень с маринованными огурцами

Ингредиенты

Печень говяжья – 500 г, огурцы маринованные – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают порционными кусками и жарят на смазанной растительным маслом (1 ст. ложка) решетке над углями или в электрогриле. Готовую печень солят и перчат.

Морковь очищают, натирают на крупной терке. Лук очищают и нарезают полукольцами. Морковь и лук пассеруют в оставшемся растительном масле, солят и перчат. Добавляют нарезанные соломкой маринованные огурцы и майонез, перемешивают и выкладывают горкой на блюдо, выстланное листьями салата. Вокруг кладут куски жареной печени, посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Рулет «Удивительный»

Ингредиенты

Печень телячья – 500 г, телятина – 500 г, молоко – 200 мл, сало копченое – 100 г, хлеб белый – 4 кусочка, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, разрезают на 2-3 куска, отбивают, солят и перчат. Печень промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками, обжаривают с копченым салом и мелко нарезанным луком, охлаждают, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в холодном молоке хлебом. В полученную массу добавляют молотый перец, мелко нарезанную зелень петрушки и соль.

Фарш выкладывают на куски телятины и заворачивают в виде рулета. Сверху рулеты смазывают растительным маслом, кладут на решетку и жарят над углями до готовности, периодически переворачивая.

Рулет можно подать к столу как горячим, так и охлажденным.

Телячья печень «Пальчики оближешь»

Ингредиенты

Печень телячья – 500 г, перец болгарский – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., апельсин – 1 шт., сок апельсиновый – 100 мл, вино белое сухое – 100 мл, масло растительное – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, удаляют пленку, нарезают крупными кусками, складывают в эмалированную емкость и заливают смесью апельсинового сока и вина. Выдерживают в прохладном месте в течение 2 ч, затем жарят на смазанной растительным маслом (1 ст. ложка) решетке над раскаленными углями. Готовую печень солят и перчат.

Подготовленные лук и болгарский перец мелко нарезают, пассеруют в оставшемся растительном масле и остужают. Апельсин очищают, разделяют на дольки и нарезают кусочками. Смешивают со пассерованными луком и перцем, солят, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки и перемешивают.

Куски печени выкладывают на блюдо, на каждый кладут небольшое количество приготовленной смеси, украшают кружочками апельсина и подают к столу.

Печень шпигованная

Ингредиенты

Печень – 500 г, сало курдючное – 50 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 1 долька, зелень петрушки – 1 пучок, масло топленое – 2 ст. ложки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, очищают от пленки и нарезают крупными кусками. Подготовленные лук, морковь и курдючное сало нарезают соломкой.

В кусках печени острым узким ножом делают проколы и помещают в них овощи и сало. Нашпигованную печень солят, перчат и жарят до готовности на решетке, смазанной топленым маслом.

Готовую печень выкладывают на блюдо, посыпают измельченным чесноком, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Гусиная печень со шпиком

Ингредиенты

Печень гусиная – 500 г, копченая грудинка – 400 г, лук репчатый – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Подготовленную гусиную печень нарезают кусочками, копченую грудинку – тонкими ломтиками, а репчатый лук – кольцами. Все продукты вперемежку нанизывают на шпажки и жарят на решетке. После этого мясо солят, посыпают перцем и мелко нарубленной зеленью и горячим подают к столу.

Куриные сердца с печенью

Ингредиенты

Печень куриная – 300 г, сердца куриные – 200 г, огурцы – 200 г, масло топленое – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень и сердца промывают, дают стечь воде и нанизывают вперемежку на деревянные шпажки. Жарят на смазанной маслом решетке до готовности, затем солят и перчат.

К столу блюдо подают на шпажках, украсив нарезанными кружочками огурцами.

Куриная печень в апельсиновом маринаде

Ингредиенты

Печень куриная – 500 г, грудинка копченая – 150 г, сок апельсиновый – 100 мл, вино белое сухое – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриную печень тщательно промывают, выкладывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат, заливают апельсиновым соком и сухим белым вином и ставят в холодильник на 2-3 ч.

Затем кусочки печени нанизывают на шпажки вперемежку с ломтиками копченой грудинки и жарят над углями до готовности, периодически переворачивая и поливая апельсиновым маринадом.

К столу подают на шпажках, украсив веточками петрушки.

Сосиски-гриль с беконом

Ингредиенты

Сосиски – 8 шт., бекон – 8 ломтиков, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Сосиски оборачивают ломтиками бекона, кладут на решетку и жарят над раскаленными углями. Готовые сосиски выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Сосиски-гриль с овощным гарниром

Ингредиенты

Сосиски – 8 шт., помидоры – 2 шт., огурцы – 2 шт., цуккини – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Цуккини моют, нарезают кружочками и солят. Кладут на смазанную маслом решетку вместе с сосисками и жарят до готовности.

Раскладывают сосиски и цуккини по тарелкам, украшают дольками помидоров и кружочками огурца, посыпают измельченным зеленым луком и зеленью укропа и подают к столу.

Сосиски в вине

Ингредиенты

Сосиски – 8 шт., вино белое сухое – 4 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, гвоздика молотая на кончике ножа.

Способ приготовления

Сосиски надрезают вдоль, складывают в неглубокую емкость и заливают белым вином, смешанным с маслом и гвоздикой. Выдерживают в прохладном месте 1 ч, затем жарят на решетке над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом.

Сардельки «Огонек»

Ингредиенты

Сардельки – 4 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, чеснок – 1 долька, кориандр молотый, имбирь, паприка, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очищают, измельчают, смешивают с оливковым маслом и специями. Полученной смесью обмазывают сардельки и жарят решетке над раскаленными углями или в электрогриле.

Сардельки в томатном соусе

Ингредиенты

Сардельки – 6 шт., соус томатный – 3 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очищают, измельчают, смешивают с томатным соусом, растительным маслом и перцем. Обмазывают приготовленной смесью сардельки и выдерживают 30 мин в прохладном месте. По истечении указанного срока жарят сардельки на решетке над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Сардельки с сыром

Ингредиенты

Сардельки – 4 шт., бекон – 4 ломтика, сыр тертый – 50 г, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Сардельки надрезают вдоль, заполняют надрезы сыром, оборачивают каждую сардельку ломтиком бекона и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными

углями.

Готовые сардельки выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Колбаса, жаренная на решетке

Ингредиенты

Колбаса вареная – 600 г, масло растительное – 1 ст. ложка, горчица – 2 ч. ложки.

Способ приготовления

Колбасу нарезают ломтиками толщиной 1,5-2 см, кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят с обеих сторон до образования золотистой корочки. Жареную колбасу смазывают горчицей и подают к столу.

Шашлычок из сосисок

Ингредиенты

Сосиски – 6 шт., помидоры – 500 г, лук репчатый – 100 г, грудинка копченая – 50 г, сыр – 50 г, чернослив – 30 г, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Сосиски нарезают кусочками длиной 3-4 см. Чернослив замачивают в теплой воде на 6-8 ч, после чего, удалив из него косточки, оборачивают каждую сливу полосками нарезанной грудинки. Очищенный лук и помидоры разрезают на четыре части.

На шампур надевают вперемежку сосиски, свернутые листья петрушки, дольки лука, помидоров, чернослив, ломтики сыра. Жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Глава 7. МАРИНАДЫ И СОУСЫ

Маринад для дичи по-старорусски

Ингредиенты

Морковь – 100 г, уксус 3%-ный – 75 мл, лук репчатый – 30 г, корень сельдерея – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, орех мускатный, гвоздика, кардамон, корица, чеснок, соль и перец душистый по вкусу.

Способ приготовления

Морковь, корни сельдерея, зелень петрушки и репчатый лук шинкуют, заливают уксусом, добавляют толченый мускатный орех, гвоздику, кардамон, корицу, чеснок, душистый перец и соль.

Ингредиенты перемешивают, ставят на огонь и доводят до кипения.

Горячий маринад для дичи-гриль

Ингредиенты

Вода – 2 л, уксус столовый или виноградный – 100 мл, морковь – 200 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 5-6 долек, корень петрушки – 2-3 шт., орех мускатный молотый – 5 г, лист лавровый – 2 шт., гвоздика – 2 шт., соль – 10 г.

Способ приготовления

Соль растворяют в кипящей воде, добавляют лавровый лист, гвоздику и мускатный орех. Корни петрушки нарезают кружками и добавляют в полученную смесь. Ингредиенты варят в течение 3-5 мин.

Затем в смесь добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, нашинкованную соломкой морковь, измельченный чеснок и вливают уксус.

Смесь доводят до кипения, снимают с огня и слегка охлаждают.

Маринад по-ташкентски

Ингредиенты

Вода минеральная – 500 мл, уксус 3%-ный – 25 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Минеральную воду смешивают с уксусом, солью и перцем. Мясо, нарезанное небольшими кусками, заливают маринадом и выдерживают в холодильнике 2-3 часа.

Маринад для дичи по-венгерски

Ингредиенты

Вода горячая – 2 л, уксус 3%-ный – 300 мл, морковь – 70 г, лук репчатый – 50 г, корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., лимон – 1 шт., соль – 5 г, перец душистый горошком – 10-12

шт.

Способ приготовления

Корень петрушки, лук, лимон и морковь нарезают кружками, заливают горячей водой, добавляют соль и специи. Ингредиенты перемешивают, ставят на огонь и доводят до кипения.

Готовую смесь снимают с огня, смешивают с уксусом, вновь ставят на огонь и доводят до кипения. Горячим маринадом заливают мясо.

Маринад из белых кореньев к рыбе

Ингредиенты

Бульон рыбный – 500 мл, лук репчатый – 400 г, корни петрушки и сельдерея – 200 г, масло растительное – 100 г, уксус 6%-ный – 100 мл, сахар – 15 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Измельченные корни петрушки и сельдерея и нашинкованный репчатый лук обжаривают в растительном масле. В готовую смесь добавляют рыбный бульон, уксус, сахар, соль и перец. Массу тушат на среднем огне, периодически помешивая. Слегка остуженным маринадом заливают рыбу.

Маринад из овощей с томатом

Ингредиенты

Бульон рыбный – 500 мл, лук репчатый – 400 г, морковь – 300 г, корень петрушки – 150 г, паста томатная – 100 г, масло растительное – 100 мл, уксус 6%-ный, сахар – 15 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Нарезанную соломкой морковь обжаривают в небольшой кастрюле в растительном масле с измельченным корнем петрушки и нашинкованным репчатым луком. В полученную массу добавляют томатную пасту и жарят смесь еще 5 мин.

Затем в кастрюлю вливают бульон и уксус, добавляют сахар, соль и перец. Тушат 15-20 мин, после чего охлаждают и заливают маринадом рыбу.

Маринад «Особенный»

Ингредиенты

Кефир – 0,5 л, сок лимонный – 50 г, зелень базилика – 1 пучок, перец черный душистый.

Способ приготовления

Измельченную зелень базилика смешивают с кефиром, лимонным соком и черным душистым перцем. Мясо заливают маринадом и оставляют на 30 мин под гнетом.

Маринад с кунжутным маслом

Ингредиенты

Лук репчатый – 200 г, перец острый стручковый – 100 г, уксус

винный – 60 мл, масло кунжутное – 60 г, сахар – 30 г, корица – 5 г, чеснок – 3 дольки, лист лавровый – 2 шт., гвоздика – 2 шт., тимьян, розмарин, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Измельченный репчатый лук смешивают в кастрюле с нашинкованным острым стручковым перцем, винным уксусом, кунжутным маслом, сахаром, толченым чесноком, корицей, лавровым листом, гвоздикой, тимьяном, розмарином, солью и перцем.

Маринад луковый

Ингредиенты

Лук репчатый – 1000 г, бульон рыбный – 250 мл, масло растительное – 100 мл, паста томатная – 100 г, кетчуп острый – 50 г, лист лавровый – 3 шт., соль, перец душистый горошком – 4 шт.

Способ приготовления

Лук нарезают соломкой и обжаривают в кастрюле с растительным маслом, после чего смешивают с томатной пастой и жарят еще 5 мин.

В полученную массу вливают бульон, добавляют перец горошком, соль и лавровый лист. Смесь варят на медленном огне при постоянном помешивании 15 мин.

В готовый маринад добавляют острый кетчуп и заливают им мясо.

Маринад для рыбы с соевым соусом

Ингредиенты

Вино белое сухое – 150 г, соус соевый – 100 г, масло растительное – 100 г, сахар – 60 г, корень имбиря – 60 г, зелень кинзы – 0,5 пучка, соль, перец розовый горошком – 3-4 шт.

Способ приготовления

Измельченный корень имбиря смешивают в небольшой кастрюле с сахаром, нашинкованной зеленью кинзы, розовым перцем, солью, соевым соусом, сухим белым вином и растительным маслом.

Нарезанную кусками рыбу заливают маринадом и оставляют на 20 мин.

Маринад для утки

Ингредиенты

Черника (свежая, сушеная или замороженная) – 200 г, лук репчатый – 200 г, вино белое сухое – 100 г, уксус винный – 5 г, гвоздика – 2 шт., корица – 1 шт., соль, перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

Измельченный репчатый лук смешивают с черникой, перцем,

гвоздикой, корицей и солью. Все заливают сухим белым вином и уксусом и добавляют в нарезанную на небольшие кусочки тушку утки. Маринуют мясо утки в холодильнике не меньше 4 ч.

Маринад для говядины

Ингредиенты

Пиво – 250 г, тимьян – 5 г, чеснок – 4 дольки, лимон – 1 шт., соль, перец красный молотый – 10 г.

Способ приготовления

Толченый чеснок смешивают в неглубокой кастрюле с тимьяном и красным перцем. В полученную смесь добавляют соль, нарезанный тонкими кружками лимон и вливают пиво. Говядину поливают маринадом и ставят на 2 ч в холодильник.

Маринад для крупной дичи

Ингредиенты

Лук репчатый – 50 г, морковь – 50 г, вода – 40 г, уксус столовый – 20 г, лист лавровый – 6 шт., гвоздика – 6 шт., кардамон – 3 шт., чеснок – 3 дольки, корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., перец черный душистый по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук, морковь, корень петрушки и сельдерея измельчают, смешивают с лавровым листом, гвоздикой, кардамоном, черным душистым перцем и заливают уксусом и водой. Смесь доводят до кипения, после чего снимают с огня и добавляют в маринад толченый чеснок.

Маринад с сухим вином

Ингредиенты

Вино красное или белое сухое – 700 мл, морковь – 150 г, уксус виноградный – 100 мл, лук репчатый – 100 г, тмин – 5 г, чеснок – 3 дольки, гвоздика – 2 шт., лист лавровый – 2 шт., соль, перец – 5 г.

Способ приготовления Измельченный репчатый лук кладут в неглубокую кастрюлю, заливают вином, уксусом, добавляют нашинкованную морковь, толченый чеснок, тмин, соль, перец, гвоздику и лавровый лист. Ингредиенты кипятят на медленном огне 10 мин. Используют маринад в охлажденном виде.

Соус «Острый»

Ингредиенты

Кетчуп – 200 мл, вода – 50 мл, уксус 3%-ный или вино сухое – 25 мл, чеснок – 2 дольки, перец красный корейский – 1 шт.

Способ приготовления

В кетчуп добавляют измельченный корейский красный перец и толченный чеснок. Ингредиенты смешивают с водой, разведенной уксусом или вином.

Маринад с чесноком и вином

Ингредиенты

Вино красное – 1 л, вода – 1 л, уксус 3%-ный – 250 мл, морковь – 70 г, сельдерей – 50 г, чеснок – 3 дольки, лист лавровый – 2 шт., соль – 50 г, перец душистый – 10-15 шт., перец черный горошком – 10-15 шт.

Способ приготовления

Измельченные морковь и сельдерей заливают вином, водой и уксусом, добавляют лавровый лист, перец черный горошком, посыпают солью и перцем (душистым). Ингредиенты смешивают и варят на слабом огне 10-15 мин, после чего смесь снимают с огня, смешивают с толченым чесноком и охлаждают.

Соус по-английски

Ингредиенты

Помидоры – 3,5 кг, лук репчатый – 500 г, корень сельдерея – 500 г, уксус 10%-ный – 100 мл, имбирь молотый – 5 г, корица молотая – 3 г, гвоздика молотая – 3 г, соль – 50 г, перец красный молотый – 10 г.

Способ приготовления

Измельченный лук и корень сельдерея смешивают с очищенными от кожицы и мелко нарезанными помидорами. Варят 7-10 мин, затем протирают через сито. В кастрюлю добавляют пряности и соль и продолжают варить соус на медленном огне до загустения.

Соус «Зеленый»

Ингредиенты

Кефир или сметана – 100 мл, огурец – 1 шт., зелень укропа, петрушки и зеленый лук – по 1 пучку, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец моют, натирают на мелкой терке и смешивают с кефиром или сметаной. В полученную смесь добавляют измельченную зелень укропа, петрушки и зеленый лук.

Соус солят и подают к мясу.

Соус «Сметанный»

Ингредиенты

Сметана – 100 г, масло растительное – 30 г, сок лимонный – 30 г, чеснок – 1 долька, сахар – 5 г, кетчуп – 5 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очищают, толкут, смешивают с солью, сахаром, растительным маслом и лимонным соком. Сметану и кетчуп взбивают с помощью венчика и добавляют в готовую массу.

Соус к мясу «Основной»

Ингредиенты

Масло растительное – 180 г, уксус 3%-ный – 60 г, сахар – 5 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Растительное масло взбивают венчиком, постепенно добавляя уксус. В полученную смесь добавляют сахар и соль, хорошо перемешивают.

Готовый соус подают к столу.

Соус ткемали

Ингредиенты

Сливы (ткемали) – 1 кг, вода – 200 мл, чеснок – 1 долька, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый – 5 г.

Способ приготовления

Сливы моют, кладут в кастрюлю, заливают водой, варят до готовности на среднем огне, постоянно помешивая, после чего протирают через сито и разводят отваром.

Зелень укропа и кинзы и чеснок измельчают и смешивают со сливовой массой. Полученную смесь солят, перчат и доводят до кипения.

Готовый соус подают к мясу.

Соус «Сырный»

Ингредиенты

Творог – 60 г, сметана – 60 г, горчица – 30 г, сыр – 50 г.

Способ приготовления

Творог разминают вилкой или протирают через сито, сыр натирают на мелкой терке. Ингредиенты смешивают со сметаной, взбивают венчиком и заправляют горчицей.

Готовый соус подают к столу.

Соус к рыбе

Ингредиенты

Кетчуп – 200 мл, перец красный корейский – 100 г, уксус 3%-ный – 50 мл, вода или вино сухое – 50 мл, чеснок – 2 дольки.

Способ приготовления

Перец моют, удаляют семена, мелко нарезают и смешивают с толченым чесноком. Затем в массу добавляют кетчуп и уксус, воду или вино.

Соус со сметаной и уксусом

Ингредиенты

Сметана – 100 мл, уксус столовый – 50 мл, пудра сахарная – 5 г, соль и перец по вкусу.

Сметану смешивают с солью, перцем, уксусом и сахарной пудрой. Готовый соус подают к рыбе.

Соус с хреном и уксусом

Ингредиенты

Уксус 9%-ный – 100-120 мл, вода – 100 мл, сахар – 5 г, корень хрена – 1 шт., соль – 5 г.

Способ приготовления

Корень хрена натирают на мелкой терке, кладут в кастрюлю, заливают кипятком и оставляют, закрыв емкость крышкой. В остывшую жидкость добавляют уксус, соль и сахар.

Готовый соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус «Ореховый»

Ингредиенты

Орехи грецкие – 250 г, сок гранатовый – 100 мл, хмели-сунели – 5 г, шафран – 5 г, чеснок – 5 долек, зелень кинзы – 1 пучок, соль, перец красный молотый – 5 г.

Способ приготовления

Очищенные грецкие орехи толкут в ступке с чесноком. Затем в смесь добавляют соль, перец, хмели-сунели, шафран, измельченную кинзу. Полученную массу смешивают с гранатовым соком.

Готовый ореховый соус подают к мясу.

Соус из горчицы с каперсами

Ингредиенты

Уксус 3%-ной – 180 г, масло растительное – 60 г, каперсы – 60 г, горчица – 5 г, сахар – 5 г, яйца – 2 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую и очищенные от скорлупы яйца натирают на мелкой терке, смешивают с горчицей, сахаром, солью и растительным маслом. В полученную смесь добавляют уксус и каперсы.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус со сметаной и хреном

Ингредиенты

Сметана – 250 мл, корень хрена – 1 шт.

Способ приготовления

Корень хрена натирают на мелкой терке и смешивают со сметаной. Готовый соус подают к рыбе.

Соус с хреном

Ингредиенты

Бульон мясной – 250 мл, сметана – 100 мл, корень хрена – 60 г, масло сливочное – 60 г, уксус столовый – 60 мл, мука – 30 г, лист лавровый – 1 шт., соль, перец черный душистый – 5-6 горошин.

Способ приготовления Муку обжаривают в половине порции сливочного масла, разводят 100 мл мясного бульона и добавляют сметану. Полученную смесь варят на слабом огне 5-10 мин.

Натертый на мелкой терке хрен слегка обжаривают на оставшемся сливочном масле, после чего смешивают с уксусом и мясным бульоном, добавляют лавровый лист, перец, соль. Смесь

варят 10-15 мин, вливают в обжаренную на сливочном масле муку и доводят до кипения на слабом огне.

Готовый соус подают к столу.

Соус острый луковый

Ингредиенты

Бульон мясной – 300 мл, лук репчатый – 200 г, томат-пюре – 60 г, уксус столовый – 30 мл, мука – 30 г, масло сливочное – 60 г, корнишоны – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Муку обжаривают на половине порции сливочного масла и разводят мясным бульоном. Измельченный лук обжаривают, смешивают с томатом-пюре, солью и перцем и жарят еще 5 мин.

Полученную смесь смешивают с рублеными корнишонами и уксусом и доводят до кипения на медленном огне.

Готовый соус подают к столу.

Соус с горчицей и белым столовым вином

Ингредиенты

Бульон рыбный – 20 мл, горчица – 60 г, вино белое столовое – 60 г, мука – 30 г, масло сливочное – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку обжаривают на сливочном масле, разводят бульоном и варят 10 мин на слабом огне. Затем в смесь добавляют соль, горчицу и вливают белое столовое вино. Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус с тертым сыром и маринованными грибами

Ингредиенты

Бульон рыбный – 250 мл, масло сливочное – 60 г, мука – 30 г, сыр – 60 г, грибы маринованные – 40 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Муку обжаривают в половине нормы сливочного масла, разводят бульоном и варят 10 мин. В готовую смесь добавляют мелко нарубленные маринованные грибы, оставшееся масло, соль и перец.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу, украсив измельченной зеленью укропа и тертым сыром.

Соус «Томатный»

Ингредиенты

Бульон мясной – 100 г, томат-пюре – 250 г, морковь – 120 г, мука – 30 г, лук репчатый – 120 г, масло сливочное – 30 г, соус томатный острый – 30 г, соль.

Способ приготовления

Морковь и лук очищают, измельчают и обжаривают в половине нормы сливочного масла. В полученную массу

добавляют томат-пюре, муку и мясной бульон. Смесь тщательно перемешивают и варят на медленном огне 10 мин.

Затем смесь солят, смешивают с острым томатным соусом и процеживают через сито. После этого соус варят еще 3 мин, а затем подают к столу.

Соус белый к рыбе

Ингредиенты

Бульон рыбный – 250 мл, масло сливочное – 50 г, сок лимонный – 30 г, мука – 30 г, зелень укропа или петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Муку обжаривают в половине количества сливочного масла, разводят рыбным бульоном и варят 10 мин. Соус солят, перчат, смешивают с лимонным соком и оставшимся маслом, процеживают и тщательно перемешивают.

Готовый соус перед подачей к столу украшают измельченной зеленью укропа или петрушки.

Соус со сметаной, томатом и корнишонами

Ингредиенты

Бульон рыбный – 250 мл, лук репчатый – 120 г, корнишоны – 100 г, сметана – 80 г, томат-пюре – 60 г, масло сливочное – 30 г, мука – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный и измельченный лук обжаривают в масле, после чего в полученную массу добавляют муку, томат-пюре и рыбный бульон. Соус варят 10 мин, затем солят, смешивают с мелко нарезанными корнишонами и заправляют сметаной.

Соус с яйцом

Ингредиенты

Бульон мясной – 200 мл, желток яичный – 1 шт., масло сливочное – 30 г, мука – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Муку обжаривают в масле, разводят половиной нормы мясного бульона и кипятят в течение 15 мин. Яичный желток смешивают с оставшимся бульоном и вливают в соус, постоянно помешивая.

Готовый соус солят и перчат, после чего подают к столу.

Соус «Винегрет»

Ингредиенты

Масло растительное – 120 г, уксус столовый – 120 мл, зелень петрушки и эстрагона – по 1 пучку, сахар – 10 г, яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., зеленый лук – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Желток сваренного вкрутую яйца протирают через сито, кладут в глубокую тарелку, смешивают с солью, сахаром, перцем и маслом. В полученную смесь добавляют уксус, измельченный яичный белок, нашинкованный зеленый лук, нарезанный кубиками соленый огурец и зелень петрушки и эстрагона.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус из желтков с хреном

Ингредиенты

Корень хрена – 200 г, сахар – 60-90 г, масло растительное – 90 г, уксус столовый – 25 мл, желтки яичные – 5 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сырые яичные желтки растирают с сахаром и натертым на мелкой терке корнем хрена. Затем в смесь добавляют растительное масло, столовый уксус, соль и перец.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус яично-масляный

Ингредиенты

Желтки яичные – 2 шт., масло сливочное – 75 г, вода – 60 мл, сок лимонный – 30 г, соль.

Способ приготовления

В небольшую кастрюлю вливают воду, добавляют яичные желтки и соль. Смесь взбивают венчиком, после чего емкость ставят на медленный огонь или водяную баню и при постоянном помешивании кладут в соус сливочное масло небольшими кусочками.

В готовый соус добавляют лимонный сок.

Соус со сметаной и луком

Ингредиенты

Бульон мясной – 200 мл, сметана – 100 г, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 60 г, мука – 30 г, кетчуп острый – 15 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку обжаривают в половине сливочного масла и разводят мясным бульоном. В полученную смесь добавляют сметану. Соус варят на слабом огне 5-10 мин.

Измельченный лук обжаривают на оставшемся сливочном масле и добавляют в соус.

Соль и острый кетчуп добавляют в соус перед подачей к столу.

Соус с сухарями

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, сухари толченые – 60 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло растапливают в небольшой кастрюле и смешивают с толчеными сухарями. Емкость со смесью накрывают крышкой и ставят на медленный огонь на 10 мин.

Готовый соус перед подачей к столу солят и перчат.

Соус с перцем и майонезом

Ингредиенты

Майонез – 120 г, перец сладкий консервированный – 40 г, сок лимонный – 40 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Консервированный сладкий перец измельчают и смешивают с майонезом, лимонным соком и солью.

Готовый соус при подаче к столу посыпают перцем.

Соус с грибным бульоном

Ингредиенты

Вода – 300 мл, лук репчатый – 120 г, масло сливочное – 60 г, грибы – 50 г, мука – 30 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно очищенные и промытые грибы отваривают, откидывают на сито и остужают. Муку обжаривают на половине сливочного масла, разводят грибным бульоном и варят 15 мин.

Измельченный лук обжаривают с маслом и нашинкованными грибами, добавляют в соус, перчат, солят и доводят до кипения на слабом огне.

Готовый соус украшают измельченной зеленью петрушки.

Маринад «Лимонный» с травами и оливковым маслом

Ингредиенты

Сок лимонный – 50 мл, масло оливковое – 60 г, зелень розмарина, базилика, орегано, тимьяна, майорана и петрушки – по 1 пучку, цедра лимонная – 10 г, соус чили – 5 г, чеснок – 3 дольки, соль – 5 г, перец душистый горошком – 5 г.

Способ приготовления

Толченый чеснок перемешивают в небольшой кастрюле с солью, соусом чили и перцем. В полученную массу добавляют лимонный сок, измельченную зелень и оливковое масло.

Таким маринадом заливают птицу, морепродукты, телятину, свинину, баранину. Следует иметь в виду, что большие куски мяса маринуют дольше. Целую курицу маринуют примерно 4-8 ч, тушку курицы, нарезанную порционными кусками, – 1-2 ч, куриные грудки – 20-60 мин, креветки – 15-30 мин.

Соус с лимонным соком

Ингредиенты

Желтки сваренных вкрутую яиц – 3 шт., масло растительное –

120 г, сок лимонный – 120 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Желтки сваренных вкрутую яиц разминают в глубокой тарелке, солят, перчат, смешивают с растительным маслом. В полученную массу добавляют лимонный сок.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Горячий соус для мяса

Ингредиенты

Масло оливковое – 200 мл, сок томатный – 200 мл, уксус столовый – 100 мл, лук репчатый – 100 г, перец стручковый – 100 г, зелень орегано – 0,5 пучка, чеснок – 4 дольки, соль – 30 г, перец – 30 г.

Способ приготовления

Толченый чеснок солят, смешивают с оливковым маслом, уксусом, измельченным репчатым луком, перцем, нашинкованным сладким перцем, зеленью орегано и томатным соком.

Смесь кипятят на медленном огне при постоянном помешивании в течение 10 мин, после чего процеживают.

Готовый соус подают к столу горячим.

Соус из томатной пасты

Ингредиенты Паста томатная – 60 г, масло растительное – 60 г, вода – 50 г, горчица – 30 г, сахар – 5 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Томатную пасту перемешивают с растительным маслом, горчицей и водой. В полученную смесь добавляют сахар, соль и перец.

Готовый соус подают к столу.

Соус «Бешамель»

Ингредиенты Масло сливочное – 120 г, бульон мясной – 120 мл, молоко – 120 мл, мука – 60 г, орех мускатный – 5 г, перец белый – 5 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

В растопленное на сковороде сливочное масло добавляют муку. Массу тщательно перемешивают и обжаривают на слабом огне в течение 3-5 мин, вливают молоко.

В полученную массу при постоянном помешивании вливают мясной бульон и молоко. Смесь солят и варят на медленном огне 10 мин.

В готовый соус добавляют молотый мускатный орех и белый перец.